

CAPITOLO X. LA RISTORAZIONE NEL PARCO

a cura di
Valeria Del Giudice di ACTAplan

INDICE

CAPITOLO X. LA RISTORAZIONE NEL PARCO.....	250
IN SINTESI.....	252
10.1. GLI ESERCIZI RISTORATIVI.....	253
10.2. I PRODOTTI GASTRONOMICI	254
10.2.1. I PRODOTTI TIPICI TARENTINI.....	254
10.2.2. I PRODOTTI DOP.....	254
10.2.3. I PRODOTTI CONSIGLIATI DA SLOW FOOD	255
10.2.4. I PRODOTTI DEL PARCO.....	255
10.2.5. LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI.....	256
10.3. INDAGINE SULLA RISTORAZIONE IN TARENTINO	257

IN SINTESI...

- *Vi è una certa prevalenza dei ristoranti in alberghi su ristoranti e pizzerie tout court*
- *Nel Parco, territorio in cui sono presenti numerosi prodotti tipici, vi è una forte carenza di ristoranti tipici, che dovrebbe invece rappresentare un naturale punto di forza del territorio.*
- *Solo 4 gli esercizi con il marchio "Osteria Tipica Trentina". 1 ristorante consigliato da Slow Food.*
- *. Il 10% dell'offerta ristorativa proviene da rifugi e solo il 3,1% è offerto in agritur.*
- *Nel frattempo, è stato approvato dalla Giunta del Parco un elenco di prodotti tipici e tradizionali che verranno considerati provvisoriamente i "prodotti del Parco Naturale Adamello Brenta*
- *Da una ricerca condotta dalla Provincia sulla ristorazione in Trentino, risulta che il 74,3% dei turisti ritiene molto o abbastanza utile l'introduzione del marchio di prodotto. Invece, tra le proposte per migliorare il servizio, emerge come proposta più frequente (22%) l'esigenza di tipicità. Ma per i ristoratori, la tipicità è solo al terzo posto tra gli aspetti da migliorare per il futuro, dopo la qualità e la pulizia.*

10.1. GLI ESERCIZI RISTORATIVI

Nel Parco sono presenti 293 esercizi tra ristoranti, pizzerie, trattorie e osterie, agritur, rifugi. Gli esercizi sono distribuiti all'interno dei vari Comuni in stretta relazione con le strutture ricettive presenti, anche perché gran parte degli esercizi di ristorazione sono strutture comprese in alberghi o in altre servizi extra alberghieri. L'analisi raccoglie i dati diffusi dal portale "Trentino in tavola" <http://www.trentinointavola.it/it> che è una guida aggiornata e piuttosto completa dell'offerta gastronomica trentina.

Tabella 10.1 - Distribuzione degli esercizi di ristorazione nel Parco

	ristoranti e pizzerie	ristorante in alberghi	trattorie	locale tipico*	osterie	agritur	rifugi	malghe	TOT
4 Comuni Val d'Adige	15	46	1	2	1	2	1	0	68
10 Comuni Val di Non	16	13	0	1	0	1	1	0	32
3 Comuni Val di Sole	9	35	0	0	0	3	2	0	49
21 Comuni Giudicarie	43	69	0	1	2	3	26	0	144
PNAB	83	163	1	4	3	9	30	0	293

Fonte: elaborazione ACTAplan su dati del portale "Trentino in Tavola"

*si fa riferimento al marchio "Osteria Tipica Trentina".

Per quanto riguarda la composizione, vi è una certa prevalenza dei ristoranti in alberghi su ristoranti e pizzerie tout court. Più della metà del totale dei esercizi ristorativi è all'interno di alberghi; mentre il 28,3% appartiene alla categoria ristoranti e pizzerie. Per il 10% invece la ristorazione proviene da rifugi e solo il 3,1% è offerto in agritur. Poche le trattorie (risulta 1 ad Andalo): il che può far trasparire uno sbilanciamento dell'offerta sul segmento di domanda con maggiore disponibilità di spesa; ma per avvalorare questo tipo di considerazione sarebbe necessario disporre di dati più articolati sia sulla qualità e sui prezzi dei servizi offerti, che sulle caratteristiche di consumo della domanda.

E' da sottolineare che nel Parco, territorio in cui sono presenti numerosi prodotti tipici, vi è una forte carenza di ristoranti tipici, che dovrebbe invece rappresentare un naturale punto di forza del territorio. Si consideri che in Val di Non su 11 agritur, solo 1 offre il servizio di ristorazione (Sporminore); in Val d'Adige, a Cavedago 2 su 5.

Infine, tra i locali tipici, abbiamo considerato i ristoranti insigniti del marchio "Osteria tipica trentina". Si tratta di una iniziativa messa in atto dalla Provincia Autonoma di Trento, la Camera di Commercio I.A.A., l'A.P.T. del Trentino, l'Associazione Albergatori, la Confesercenti e l'Unione Commercio Turismo e Attività di Servizio che appunto hanno promosso uno specifico "club di prodotto" rivolto alla ristorazione di qualità: la c.d. "osteria tipica trentina". L'intento comune è quello di valorizzare, attraverso le strutture di eccellenza dell'ospitalità trentina, la cucina tipica e l'eno-gastronomia locale. Grazie a questo progetto tutti i ristoranti aderenti al club di prodotto devono rispettare un severo e preciso protocollo a garanzia della qualità dei prodotti e del servizio. Nel territorio del Parco, sono solo 4 le osterie tipiche a: Cles, Commezzadura, Monclassico; Pinzolo. Da segnalare, invece, la presenza a Spiazzi di un ristorante consigliato da SlowFood.

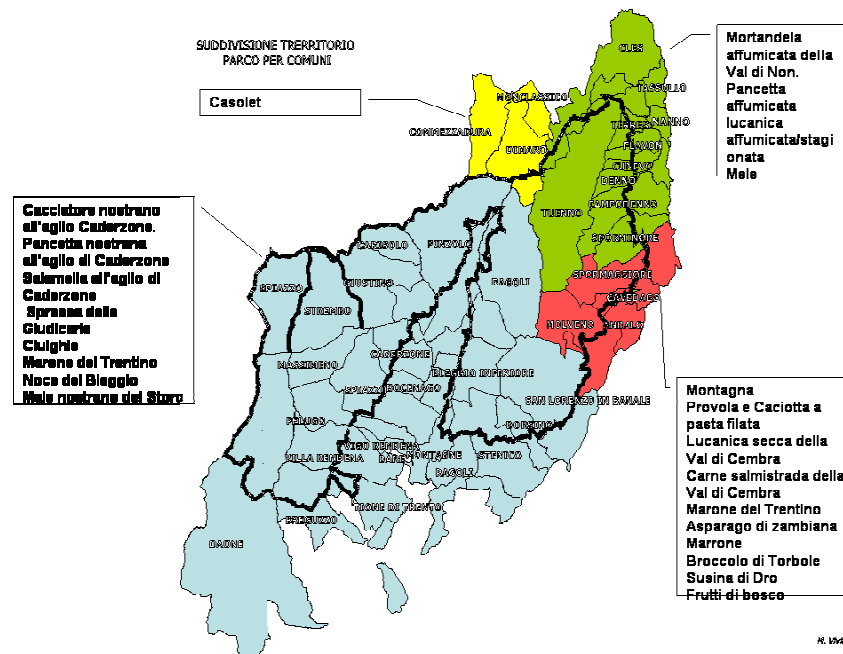
10.2. I PRODOTTI GASTRONOMICI

L'importanza strategica del comparto enogastronomico è andata progressivamente crescendo negli ultimi anni. L'enogastronomia rappresenta oggi la motivazione principale per molte fasce di utenti, collocandosi tra i turismi emergenti. Il turismo enogastronomico è una forma di turismo culturale, basato sulla conservazione dei territori agricoli, che può portare benefici a diverse categorie di persone (dagli agricoltori, dagli allevatori agli albergatori, ai ristoratori, ai commercianti di prodotti locali) e che ben si addice alle finalità del Parco. Dal momento che l'agricoltura e l'allevamento costituiscono l'economia tradizionale del territorio, la presenza di prodotti alimentari locali è molto diffusa sul territorio.

10.2.1. I PRODOTTI TIPICI TARENTINI

I prodotti alimentari locali trentini che hanno ottenuto il riconoscimento per la tutela della tipicità e sono stati inserite nell'Atlante delle tipicità trentino (oltre che nell'elenco nazionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali riconosciuti del DM del 14/6/2002), sono rappresentati graficamente:

Figura 10.1 - Mappa dei prodotti tipici nel territorio del Parco



Fonte: Elaborazione ACTAplan su dati della Provincia Autonoma di Trento

10.2.2. I PRODOTTI DOP

Tra i prodotti trentini che hanno ottenuto il riconoscimento DOP, oltre all'olio del Garda e al Grana padano, la Sprezza delle Giudicarie la cui zona di produzione si trova proprio nelle Valli Giudicarie, soprattutto Val Rendena, e Val di Ledro, in parte all'interno del Parco. Si tratta di uno dei più antichi formaggi della montagna alpina e dal 26 gennaio 2004 può

fregiarsi dell'iscrizione nel Registro delle Denominazioni di Origine protetta, che ne tutela la qualità all'interno dei confini nazionali e dell'Europa. Si tratta di un prodotto consigliato anche dal presidio Slow Food. Anche le mele della Val di Non hanno ottenuto dall'Unione Europea il marchio D.O.P.

10.2.3. I PRODOTTI CONSIGLIATI DA SLOW FOOD

Una trattazione a parte meritano i prodotti consigliati da Slow Food. Slow Food è un Movimento Internazionale a sostegno della cultura del cibo e del vino nato nel 1989. Nel territorio del Parco, Slow Food consiglia i seguenti prodotti tipici:

- ◆ lucanica di suino aromatizzata alla cannella, (prodotta nel negozio di alimentari di Tione di Trento)
- ◆ spressa delle Giudicarie
- ◆ frutti di bosco sotto grappa commercializzati a Cles
- ◆ ciuighe prodotte in una macelleria di San Lorenzo in Banale
- ◆ la pasta corta prodotta da Tione di Trento
- ◆ mocetta rendenera prodotta a Strembo.

Slow Food tutela anche i c.d. "presidi", che sostengono le piccole produzioni eccellenti che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano mestieri e tecniche di lavorazione tradizionali, salvano dall'estinzione razze autoctone e antiche varietà di ortaggi e frutta. Nel territorio del Parco sono tutelati i seguenti: casolet; ciuighe del Banale; mortandela della Val di Non.

10.2.4. I PRODOTTI DEL PARCO

In attesa dell'avvio del "Progetto Qualità Parco" per il settore agroalimentare, è stato approvato dalla Giunta del Parco un elenco di prodotti tipici e tradizionali che verranno considerati provvisoriamente i "prodotti del Parco Naturale Adamello Brenta". Si tratta di una lista che sarà utilizzata esclusivamente per fini promozionali quali, ad esempio, la partecipazione a fiere o manifestazioni di settore.

Nella stesura dell'elenco sono stati presi in considerazione i prodotti tipici, tradizionali e di elevato valore ambientale inseriti nei registri ufficiali sotto elencati la cui produzione, esclusiva o prevalente, avvenga nei comuni del Parco o che contengano nella propria denominazione un chiaro riferimento ad una zona del Parco in modo da essere chiare espressioni di un forte legame con il territorio dell'area protetta e poter risultare inequivocabilmente provenienti dal Parco Naturale Adamello Brenta. (in base a questi criteri è stata esclusa la Mortandela affumicata della Val di Non)

Inoltre, per valorizzare i prodotti biologici e quelli di aziende che vantano una tradizione secolare per produzioni artigianali di specialità caratterizzate dalla provenienza dal territorio del Parco, come i distillati di essenze di alta montagna, vengono contemplati nell'elenco prodotti agroalimentari non necessariamente tradizionali come il miele biologico, lo yogurt biologico e le acquaviti di genziana, ginepro e imperatoria.

Pertanto i requisiti che devono possedere i prodotti del Parco Naturale Adamello Brenta sono:

- iscrizione nell'Atlante dei Prodotti Tradizionali Trentini;
- iscrizione nel registro delle produzioni a Denominazione di origine protetta (D.O.P.) o Indicazione geografica protetta (I.G.P.);
- siano certificati come prodotti dell'agricoltura biologica;

- siano riconosciuti come presidi "Slow Food".

Tabella 10.2 - Prodotti del PNAB

	Prodotto	At.Pr.Tr.TN	DOP	Biologico	Slow Food
1	Spessa delle Giudicarie				
2	Salame all'aglio di Caderzone				
3	Salamella fresca all'aglio di Caderzone				
4	Cacciatore nostrano all'aglio di Caderzone				
5	Pancetta nostrana all'aglio di Caderzone				
6	Salame all'aglio della Val Rendena				
7	Pancetta arrotolata all'aglio della Val Rendena				
8	Ciùga del Banale				
9	Mela della Val di Non				
10	Casolèt				
11	Noce del Bleggio				
12	Miele Trentino Biologico				
13	Yogurt Biologico				
14	Acquavite di genziana				
15	Acquavite di ginepro				
16	Acquavite di imperatoria				

Fonte: Elaborazione del PNAB

10.2.5. LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

La legge provinciale n. 10, del 19 dicembre 2001 favorisce la creazione e la promozione di strade del vino e dei sapori sul territorio provinciale. L'incarico di coordinare queste iniziative è stato assegnato alla Camera di Commercio, che si propone la valorizzazione dei prodotti, dei produttori e dei luoghi di produzione. Si propone inoltre la qualificazione dell'offerta ricettiva, dell'ospitalità e dell'animazione, rendendo i prodotti ed il sistema che interagisce con essi motivi di attrazione per nuovi target di turisti e visitatori.

In pratica, queste iniziative si propongono di mettere a sistema la varietà delle risorse del territorio in modo da creare un prodotto turistico unico ed integrato, che partendo dall'offerta di prodotti enogastronomici di eccellenza, valorizzi anche gli aspetti naturalistici, ambientali, culturali, storici ed artistici legati alla zona di produzione del prodotto tipico.

Sul territorio del Parco insistono due strade: "la Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta", e la "Strada della mela e dei sapori delle valli di Non e Sole". La Strada del Vino e dei Sapori, "Dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta", si snoda su un territorio che va dal Lago di Garda alle dolomiti¹, coprendo uno dei bacini agroalimentari più variegati del Trentino: dall'olio extravergine d'oliva del Garda trentino alla Spessa della Giudicarie Dop. Accanto alla produzione enogastronomica non mancano siti termali, spazi dove praticare sport e testimonianze storiche come chiese e castelli. La "Strada della mela e dei sapori delle valli di Non e Sole" copre il territorio nord-occidentale del Trentino, dominato da distese di meleti dal fascino unico. La proposta eno-gastronomica si arricchisce di formaggi come il Trentingrana, il Casolèt, ma anche ortaggi e saporiti insaccati. Questa Strada è poi arricchita dalla presenza dei Parchi naturali Adamello-Brenta e dello Stelvio.

10.3. INDAGINE SULLA RISTORAZIONE IN TRENTINO

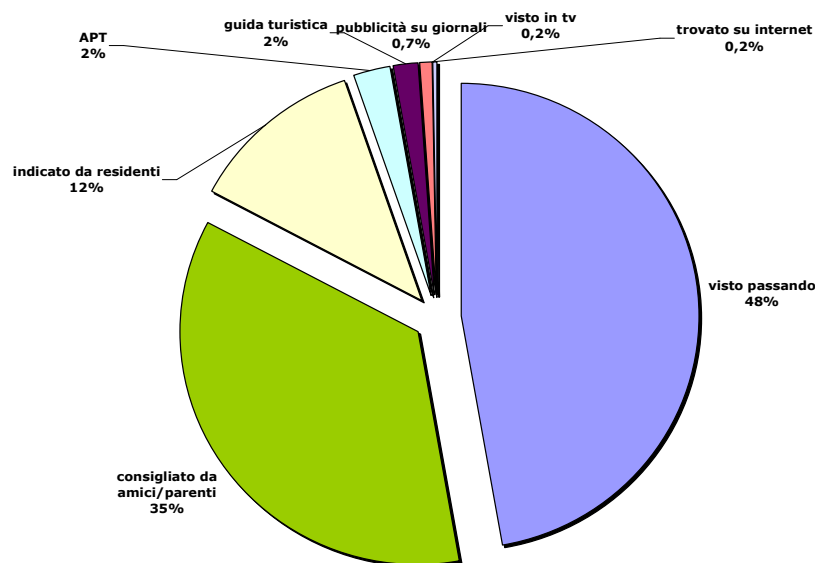
L'indagine che segue è tratta dallo studio "Ristorazione in Trentino" condotto dal Servizio Statistica della Provincia Autonoma di Trento nel 2001. L'indagine è stata condotta su un campione di oltre 1.000 intervistati distinti in tre gruppi: residenti, turisti e ristoratori allo scopo di cogliere per ciascuno dei tre gruppi il loro sistema di aspettative e percezioni sulla ristorazione trentina.

In questa sede, si evidenziano i risultati principali emersi dall'analisi con riferimento al solo gruppo dei turisti.

Principali risultati:

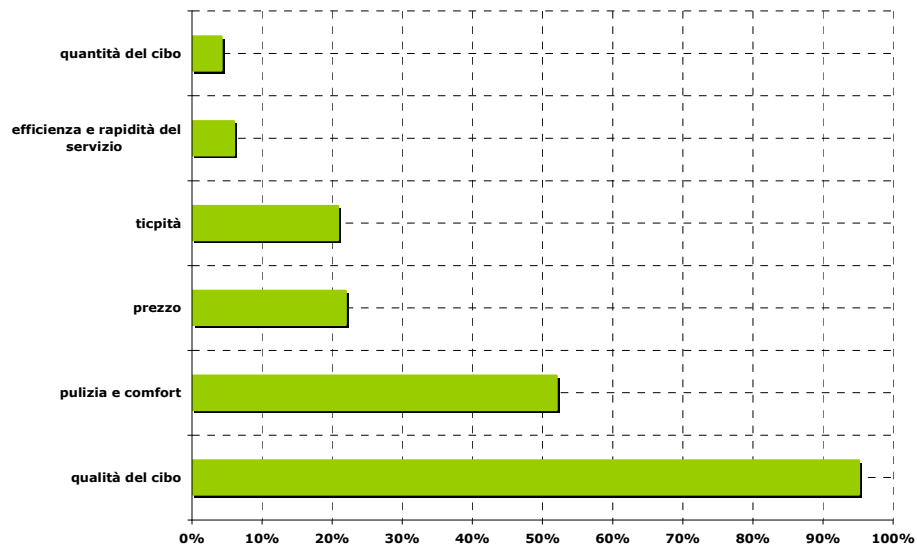
1. Il 75% dei turisti dichiara di valersi di locali pubblici per consumare i pasti (conseguenza, secondo lo studio, anche del calo continuo delle sistemazioni "a pensione completa"). Il 69% privilegia la cena al pranzo.
2. La maggior parte dei turisti frequenta ristoranti e pizzerie; solo il 22,6% frequenta gli agritur, a differenza dei residenti la cui frequenza è doppia (45,7% contro il 22,6%).
3. Nel 47,3% dei casi il locale è stato visto passando o consigliato da amici e parenti nel 35% dei casi; solo nel 3% dei casi è dipeso da forme pubblicitarie classiche.

Figura 10.2 - Canali di informazione



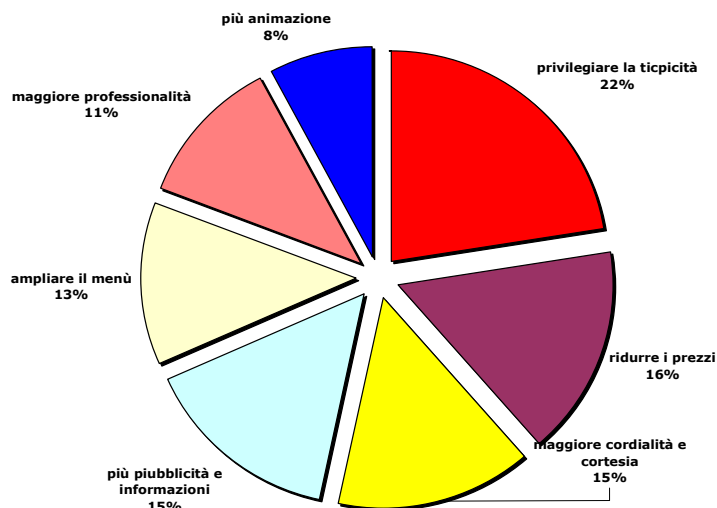
Fonte: Elaborazione ACTAplan su dati della Provincia Autonoma di Trento

4. I tre aspetti valutati con maggiore interesse dai turisti (al pari dei residenti) sono: qualità del cibo; pulizia e comfort; livello dei prezzi. A differenza dei residenti, la ricerca di tipicità è un aspetto valutato con un certo interesse, almeno nel 21% dei casi.

Figura 10.3 - Aspetti valutati con maggiore interesse

Fonte: Elaborazione ACTAplan su dati della Provincia Autonoma di Trento

5. Il 50,7% dei turisti desidera assaggiare la cucina tipica regionale tra le diverse cucine possibili. Adulti e anziani apprezzano più la cucina regionale rispetto ai giovani. Tra i piatti tipici più conosciuti sono citati i canederli e gli strangolapreti; ma anche spatole e casoncei, la polenta e lo strudel.
6. I ristoratori sembrano essere poco in sintonia con le aspettative dei clienti. La loro impostazione pare non abbastanza in linea con le sempre maggiori esigenze di tipicità espresse dai clienti.
7. Il 74,3% dei turisti ritiene molto o abbastanza utile l'introduzione del marchio di prodotto, ma poco più della metà dei ristoratori si dichiara a favore di tale ipotesi. L'esigenza di prodotti di nicchia è quindi molto avvertita dai turisti.
8. Tra le proposte per migliorare il servizio, emerge come proposta più frequente (22%) l'esigenza di tipicità, a cui seguono la riduzione dei prezzi, la necessità di migliorare la cortesia del personale e dall'ampliamento delle informazioni e della pubblicità. Ma per i ristoratori, la tipicità è solo al terzo posto tra gli aspetti da migliorare per il futuro, dopo la qualità e pulizia.

Figura 10.4 - Proposte per una migliore ristorazione

Fonte: Elaborazione ACTAplan su dati della Provincia Autonoma di Trento

Concludendo,

- ♦ esiste un grande interesse ed apprezzamento dei turisti verso i marchi di prodotto. Tipicità del prodotto gastronomico e qualità del servizio sono aspetti verso i quali si dirige la ricerca del turista, che mostra di apprezzare anche la professionalità e la cortesia.
- ♦ Le attuali forme pubblicitarie utilizzate dagli esercenti appaiono inadeguate a far conoscere il proprio locale.
- ♦ Tra la qualità erogata e quella percepita da parte di ristoratori e consumatori esiste una certa divergenza.

BIBLIOGRAFIA

Provincia Autonoma di Trento - Servizio Statistica. Indagine sulla ristorazione in Trentino. 2001
Assessorato all'Agricoltura, Foreste e Montagna. Atlante dei prodotti tipici trentini. 2004

SITI INTERNET

<http://www.trentinointavola.it/it>

http://www.trentinoagricoltura.it/Prodotti_tipici/

NOTE

¹ Le zone interessate sono otto: Alto Garda Trentino, Valle dei Laghi, Giudicarie Esteriori, Giudicarie Centrali, Val Rendena, Val del Chiese, Val di Ledro, Altopiano di Andalo - Molveno e Fai della Raganella.