

Lunigiana

La crisi e la ripartenza

# Rinascita del turismo Promosso il pass vaccinale

Coldiretti guarda con favore l'idea di un passaporto europeo per spostarsi  
«La riapertura delle frontiere vale 230mila presenze nella nostra provincia»

LUNIGIANA

Il green pass vaccinale che consente gli spostamenti tra paesi dell'Unione Europea salva l'estate degli stranieri in vacanza che vale circa 230 mila presenze per il sistema turistico della provincia di Massa Carrara tra Riviera Apuana e Lunigiana. A dirlo è Coldiretti Massa Carrara in riferimento all'annuncio del commissario Ue per il Mercato interno, Thierry Breton sul fatto che il sistema operativo del pass sarà pronto il 1 giugno.

«La loro assenza ha pesato enormemente sul nostro turismo e su tutta la filiera. - analizza Francesca Ferrari, Presidente Coldiretti Massa Carrara - Ciascun turista straniero spende mediamente 113 euro circa al giorno: si fa presto quindi a comprendere la portata della loro mancanza per le strutture e per il territo-

rio. Per la sola Lunigiana, e per i soli agriturismi e più in generale strutture extra alberghiere, parliamo di 30-35 mila presenze in meno su circa 100 mila totali. Su 15 mila arrivi complessivi poco più di 9 mila turisti stranieri scelgono una struttura diversa dall'hotel come uno dei cento agriturismi Terranostra, B&B e casa vacanze. Si tratta un vuoto pesante concentrato principalmente nel periodo da giugno a settembre che purtroppo non è stato compensato dalla svolta vacanziera patriottica degli italiani».

**Ad essere** avvantaggiate dall'in-

IL PANIERE

**Per la Lunigiana sono state perdite davvero importanti: mediamente 113 euro di spesa al giorno**

roduzione del pass vaccinale saranno soprattutto le città d'arte, che sono le storiche mete del turismo dall'estero, ma anche gli agriturismi dove gli stranieri rappresentano tradizionalmente oltre la metà degli ospiti. «E' importante - prosegue la Ferrari - che con l'avanzare della campagna di vaccinazione e l'apertura delle frontiere si proceda anche alla ripartenza delle attività di ristorazione a pranzo e cena, nel rispetto di tutte le norme di sicurezza. Il cibo infatti - conclude il presidente di Coldiretti - è diventato la voce principale del budget delle famiglie in vacanza con circa un terzo della spesa di italiani e stranieri destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o specialità enogastronomiche».

**Una richiesta**, sostenuta soprattutto da coloro che hanno gli



Coldiretti guarda con favore a un pass vaccinale per far ripartire il turismo

agriturismi e gli alberghi in Lunigiana, duramente colpiti durante il 2020 dalla pandemia, che non ha fatto sconti in termini di salute, vedi le morti causate dal Covid per tutta la Lunigiana e anche sotto l'aspetto delle strutture ricettive messe a dura prova dal blocco dell'arrivo dei turisti. Molte strutture ricettive hanno provato a stare in piedi,

ma la fatica è stata tanta. Adesso che sembra che il sereno si possa intravedere, chiedono ogni strumento utile per riminciare a lavorare e a fatturare. Per informazioni sulle iniziative di Coldiretti è possibile collegarsi su [www.massacarrara.coldiretti.it](http://www.massacarrara.coldiretti.it) oppure pagina ufficiale Facebook

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AULLA

## Festa di Liberazione Anpi con il Comune

Appuntamento domenica pomeriggio in piazza dei Caduti

Il Comune di Aulla, l'Anpi di Licciana Nardi, Aulla, Comano, Podenzana, l'Associazione nazionale mutilati invalidi di guerra e Fondazione sezione di Aulla organizzano, domenica alle 16 al monumento ai Caduti in piazza Gramsci ad Aulla, la cerimonia celebrativa della Festa della Liberazione, nella ricorrenza del 76mo anniversario. L'evento sarà introdotto dalla delegata comunale alla Memoria, Marina Pratici, e vedrà i saluti del sindaco di Aulla, Roberto Valetti, i contributi delle Autorità civili e militari presenti e l'intervento del presidente dell'Anpi intercomunale Luigi Leonardi.

## Storia, arte, tradizione e piatti tipici: cinque itinerari lungo il Crinale

Alla maratona hanno partecipato cinquanta studenti dei Comuni dell'Appennino tosco-emiliano, formati con corsi ad hoc

LUNIGIANA

A caccia di paesaggi, storia, arte e cucina, per assaporare emozioni entrando negli angoli più segreti dei borghi che fanno parte della Comunità del cibo di Crinale. La maratona di idee sul tema «Dalla Comunità del Cibo a Comunity Food Lab», a cui hanno partecipato, nelle scorse settimane, cinquanta studenti delle scuole di alcuni comuni dell'Appennino tosco-emiliano, lascia tracce sensibili e creative per valorizzare le ricchezze ambientali, storiche, artistiche e gastronomiche. I ragazzi che sono stati formati attraverso seminari specifici per acquisire le basi di competenze tecniche e digitali finalizzate a promuovere le loro terre, hanno dato vita ad un «brainstorming» centrato su cinque itinerari, approfondendo la storia di paesi e borghi, la vita dei monumenti più celebri e quella dei meno conosciuti. Hanno ricercato antiche tradizioni e si sono confrontati con cartine e mappe per costruire percorsi tra tradizione e natura, cultura e cibo, che raccontano il Crinale. Gli itinerari sono Podenzana-Mulazzo-Pontremoli,



Interessante iniziativa per gli studenti delle scuole lunigianesi

Pontremoli (Duomo)- Aulla (Fortezza della Brunella), Pontremoli- Bagnone- Equi Terme, Zeri-Pontremoli-Mulazzo. Sono percorsi che hanno messo in luce le principali informazioni sui luoghi di interesse segnalati: dalla Pieve di Sorano al castello del

LUCIA BARACCHINI

**«Orgogliosa di questo momento di cambiamento della didattica per imparare»**

Piagnaro, da villa Dosi, al castello Malaspina di Mulazzo, dal castello di Lusuolo alla fortezza della Brunella, e ancora, le terme di Equi e gli Stretti di Giaredo. Traiettorie in cui sono emersi costumi ed usi secolari come quelli legate ai falò pontremolesi. Gli studenti hanno selezionato anche i piatti tipici delle terre attraversate, puntando su ricette che si sono tramandate nel tempo. Tra tante indicazioni figurano panigacci e testaroli, erbazzone reggiano, la barbotta con cipolla di Treschietto, il moggio di Zeri e gli amori di Pontre-

moli. Tutti i percorsi raccontano le terre del Crinale come un'opportunità di turismo naturalistico, folk, enogastronomico e religioso.

Gli studenti hanno ricevuto gli elogi del sindaco di Pontremoli Lucia Baracchini. «Dopo aver ascoltato le descrizioni degli studenti che hanno partecipato - commenta - devo dire che sono orgogliosa di questo momento di cambiamento della didattica per apprendere, nonostante la maratona si sia dovuta svolgere attraverso uno schermo per rispettare le norme anticontagio. Se la maratona fosse stata in presenza sarebbe stata ancora più empatica». Il lavoro di ricerca e promozione ha entusiasmato i partecipanti che hanno chiesto di ripetere l'esperienza. E' questa la prima sfida della Comunità del Cibo di Crinale il cui percorso è stato avviato il 16 dicembre 2019 a Pontremoli. I comuni protagonisti sono Pontremoli, Zeri, Mulazzo, Filattiera, Bagnone, Villafranca, Borgotaro, Albareto, Sesta Godano, Zignago, Brugnato, Rocchetta Vara, Calice al Cornoviglio, Beretto, Corniglio, Monchio delle Corti.

Natalino Benacci

© RIPRODUZIONE RISERVATA