

Metadistretto, turismo del futuro

Alla Fiera di Caorle presentato il progetto regionale organizzativo

CAORLE. E' stata presentata alla Fiera dell'Alto Adriatico, la proposta della creazione di un Metadistretto Turistico Veneto: progetto partito dalla Provincia al quale hanno già aderito più di 1500 soggetti, sia pubblici che privati (per il 60% aziende ricettive, ma anche servizi per la ristorazione, aziende di intermediazione turistica, trasporti e così via). Così il Metadistretto è riassunto dal il presidente di Federberghi Marco Michielli: «Si tratta di un'entità che si muove in ambienti di intervento predefiniti, che proporrà dei progetti che i soci decideranno se approvare o meno e che non si sovrapporrà ad altri enti (un potenziale rischio che inizialmente ci aveva visti perplessi, dubbio che poi, a progetto presentato, si è dissolto)».

A spiegare le azioni che verranno portate avanti dal Metadistretto è stato il direttore dell'Azienda di Promozione Turistica di Venezia Donato Conca. «Si tratta di un meccanismo solitamente utilizzato nel settore delle attività produttive e per la prima volta in Italia applicato a livello turistico. Un Metadistretto che permetterà il sostegno dell'innovazione del prodotto, che ci aiuterà ad abbassare i costi di distribuzione e che darà grande visibilità



GAZZINI

non solo alle classiche mete turistiche ma anche alle piccole realtà. In concreto il programma prevede, ad esempio, azioni di marketing territoriale. Tra queste la realizzazione di una piattaforma digitale comune: verranno messe in rete tutte le informazioni necessarie riguardanti grandi e piccole realtà venete, dando visibilità anche ai siti solitamente trascurati. Il turista potrà così crearsi la propria vacanza e prenotare la struttura ricettiva direttamente on line: in pratica un sito internet in grado di sostituirsi ai classici portali che distribuiscono viaggi. Ma c'è anche la proposta di avvia-

(Giorgia Valente)



GAZZINI

Trionfo della pizza senza sale e un libro di cucina di Faraon

CAORLE. Sono state presentate ieri alla Fiera dell'Alto Adriatico due grandi novità: la pizza senza sale e il ricettario di Caorle e Bibione. La dottoressa nutrizionista Laura Zadro e la Scuola Italiana Pizzaioli hanno presentato la pizza a ridotto contenuto di sale che sarà in grado di riportare in pizzeria tutti coloro che soffrono di problemi pressori. Dalla pasta alla mozzarella, dal sugo ai vari ingredienti: tutti prodotti di alta qualità preparati con un sale dietetico dove il contenuto di sodio è ridotto del 70%. La Coldiretti di Venezia e lo chef Luca Faraon hanno presentato, invece, il ricettario enogastronomico «Fra mare e terra, le meraviglie di Bibione e Caorle» dove vengono presentate delle ricette alternative per la valorizzazione dei prodotti locali (applicando in questo modo anche la legge del km zero: consumo dei prodotti del territorio con vantaggi sia a livello di prezzo che di impatto ambientale perché percorrono percorsi più brevi). Fra gli appuntamenti in programma oggi: la firma di un protocollo d'intesa tra Assi 10 ed i comuni dell'ambito territoriale ed il convegno «Il Decreto anticrisi. Importanti opportunità per il settore alberghiero». (g. va.)

La pizza senza sale trova subito clienti a sinistra visitatori alla Fiera