

Rovereto

L'analisi | Il futuro del settore d'alta quota nella terza edizione dell'evento organizzato dal don Milani

Turismo montano, mix di glamour e tradizione

Il tema

Il focus di quest'anno al Teatro Zandonai è stato il ruolo dei rifugi e la loro evoluzione

Una riflessione sul turismo in alta quota - com'è, come cambia, dove vuole andare - è l'obiettivo principale dell'evento, giunto alla terza edizione, organizzato dal don Milani di Rovereto. Tema a parte, ben approfondito con relatori di spessore che sono riusciti in tempi assolutamente televisivi e sostenibili a far passare i loro messaggi, l'occasione è anche quella di permettere agli studenti - in questo caso le tre quinte ad indirizzo turistico dell'istituto - di sperimentarsi nella creazione di un evento vero, aperto al pubblico, interfacciandosi con relatori e logistica, stampa e comunicazione, burocrazia e lavoro di squadra come accade nel mondo reale del lavoro. Quest'anno ci si è occupati di rifugi di montagna con un focus particolare sull'importanza della ristorazione e su quegli interrogativi che attanagliano anche tutto il mondo del turismo montano e di chi la montagna la vive ogni giorno. La mattinata allo Zandonai, ma anche in



Interventi Sul palco dello Zandonai uno dei momenti dell'iniziativa

diretta su Instagram, magistralmente gestita dai ragazzi e dalle ragazze che se dovessero ricevere un voto per il loro lavoro sarebbe sicuramente ottimo, si è aperta con un'intervista al contrario - nel senso che nel ruolo dell'intervistato invece che dell'intervistatore, c'era il giornalista Walter Nicoletti - e un dibattito a quattro che ha fornito suggestioni e informazioni ai tanti ragazzi in sala. Intanto il quadro della situazione, fornito da Angelo Longo di Tsm che sul tema ha realizzato una ricerca: i rifugi in Trentino sono 142, la maggior parte si concentra fra i 2.000 e i 2.500 metri, e un terzo, 50

per l'esattezza, sono in Val di Fassa. Solo 16 sono sopra questa quota, tanto per dire che quindi due tipologie diverse di struttura che meritano due ragionamenti e due logiche diverse di gestione, sono presenti sul territorio. A rinforzare questo concetto altri dati raccolti da Tsm: più della metà sono raggiungibili in auto o in funivia, quindi non serve essere alpinisti allenati per arrivarci. E 107 di questi sono privati, quindi aziende. La percezione che i rifugiisti hanno del loro ruolo e lavoro è quella per cui il cibo è fondamentale, l'offerta ristorativa essenziale per il turista.

«La dinamica cibo e rifugio - ha sottolineato Longo - c'è sempre stata e oggi vediamo che c'è grande attenzione al cosa viene offerto. Il gourmet, al di là di come la si pensi sul tema, si inserisce in questo contesto nel quale l'accesso all'alta quota e il pubblico che la frequenta non è quello dell'Ottocento». Il professore di economia aziendale dell'università di Trento Umberto Martini su questo ha ricordato il punto di vista economico (positivo) di una maggiore frequentazione della montagna, e di un certo tipo di frequentazione, che pure riceve tante critiche da locali e montanari. «Dal punto di vista sociale e soprattutto ambientale, però - ha aggiunto Martini - siamo sicuri che rendere troppo "cittadina" la montagna, rispondendo alle spinte della domanda in questo mercato che per esempio potrebbero richiedere un servizio di eliski sulla Marmolada ed economicamente potrebbero anche avere un senso, non renda la montagna un posto troppo simile alle città e quindi molto meno interessante?». Suggestioni che ricalcano il dibattito in corso, si intrecciano anche per esempio, lo ha spiegato la ricercatrice Giulia Cambruzzi, con il tema dello spreco alimentare e con questioni di sostenibilità e paesaggio, e hanno fornito agli studenti molti spunti di pensiero.

D.R.