

Indice

ANSA	27-09-11	17:58	
TURISMO: NEL 2011 +66,2% VACANZE ENOGASTRONOMICHE ITALIANI			1
AGI	27-09-11	17:38	
TURISMO: BRAMBILLA, L'ARTE DELLA RISTORAZIONE E' PROTAGONISTA (2)=			2
AGI	27-09-11	17:37	
TURISMO: BRAMBILLA, L'ARTE DELLA RISTORAZIONE E' PROTAGONISTA =			4
ASCA	27-09-11	17:12	
LOMBARDIA: MAULLU, SIAMO AL FIANCO DEI NOSTRI RISTORATORI =			6
ANSA	27-09-11	16:26	
TURISMO: INTESA BRAMBILLA-FIPE, VALORIZZARE RISTORAZIONE (2)			7
TMnews	27-09-11	16:04	
Turismo/ Brambilla: Settore strategico che crea occupazione			8
ANSA	27-09-11	16:01	
TURISMO: INTESA BRAMBILLA-FIPE, VALORIZZARE RISTORAZIONE			9
TMnews	27-09-11	15:47	
Tursimo/ Ministero e Fipe siglano protocollo su ristorazione			10
AGI	27-09-11	15:03	
TURISMO: FIPE, BENE SETTORE MA BISOGNA MIGLIORARE =			11

ZCZC6046/SXB

OMI80815

R CRO SOB QBXB

TURISMO: NEL 2011 +66,2% VACANZE ENOGASTRONOMICHE ITALIANI

TANTI ANCHE STRANIERI; BRAMBILLA, CIBO AMBASCIATORE ITALIANITA'

(ANSA) - MILANO, 27 SET - L'enogastronomia 'volano del turismo': un concetto ripetuto da piu' parti, nel corso di un evento per la giornata mondiale del turismo dedicato al binomio cibo-viaggi, che trova riscontro nei numeri: secondo le rilevazioni dell'Osservatorio nazionale del settore, da gennaio ad agosto 2011 il numero di vacanze effettuate dagli italiani per motivazioni enogastronomiche e' cresciuto del 66,2%.

Nel 2010, emerge dai dati, illustrati durante un incontro al grattacielo Pirelli cui ha partecipato il ministro Michela Brambilla, il 5% delle vacanze in Italia e' stato generato da interessi legati all'enogastronomia.

Una domanda soprattutto internazionale, dato che gli italiani rappresentano il 35,7% della clientela, e indirizzata in buona parte verso tre Regioni: la Toscana (15,9%), l'Emilia Romagna (10,6%) e la Puglia (8%). Il 52,5% dei viaggiatori-gourmet sono arrivati dall'Europa, con in testa Francia (10,5% di presenze). A seguire, nella classifica dei Paesi del mondo, Stati Uniti (7,3%), Regno Unito (7%) e Olanda (6,8%).

"L'enogastronomia - afferma Brambilla - e' un linguaggio universale con cui il nostro Paese parla al mondo intero, e' ambasciatrice di italianita' fin nei piu' remoti angoli del pianeta e ci rappresenta in modo forse piu' sottile ma non meno efficace delle nostre arti maggiori". (ANSA).

RED-GNN/KO

27-SET-11 17:58 NNNN

ZCZC

AGI0572 3 CRO 0 R01 /

TURISMO: BRAMBILLA, L'ARTE DELLA RISTORAZIONE E' PROTAGONISTA (2)=

(AGI) - Roma, 27 sett. - "Nonostante la crisi internazionale, il turismo si conferma la nostra industria piu' strategica, che continua a generare crescita, sviluppo e occupazione. I numeri indicano infatti un netto incremento dei flussi di turisti stranieri da gennaio a giugno, con un +6,6% di arrivi ed un +7,3% della spesa, mentre gli ultimi dati relativi alla vendita delle camere nelle strutture ricettive italiane, evidenziano, rispetto all'estate 2010, una crescita del 2,9% a giugno, del +3,7% a luglio e del +5,4% ad agosto. Cresce inoltre la spesa degli italiani per le vacanze estive (da 23,5 a 27,9 miliardi di euro) e si affermano i nuovi prodotti turistici individuati dalla nostra riforma, in coerenza con l'evoluzione del mercato verso il turismo motivazionale".

E proprio dei tredici nuovi circuiti turistici nazionali, fa parte a pieno titolo il turismo dell'enogastronomia, con la nostra grande cucina italiana "il cui ruolo d'eccellenza come attrattore turistico non e' stato ancora riconosciuto a dovere" osserva il Ministro Brambilla. "Non solo l'attivita' di ristorazione fa quindi parte a pieno titolo dell'economia turistica, ma proprio la tipicita' del servizio reso motiva il visitatore e spesso e' addirittura la prima causa del viaggio". Secondo l'Osservatorio nazionale del turismo, nel 2010 il 5% delle vacanze in Italia e' stato generato dall'enogastronomia. Una domanda turistica composta principalmente da un flusso turistico internazionale, considerando che gli italiani rappresentano il 35,7% del totale della clientela, e indirizzata in buona parte verso tre Regioni: la Toscana (15,9%), l'Emilia Romagna (10,6%) e la Puglia (8%). Oltre la meta' dei flussi, il 52,5%, ha provenienza europea. Per quanto riguarda il mercato nazionale, possiamo parlare di un vero boom: da gennaio ad agosto 2011, il numero di vacanze effettuate per motivazioni enogastronomiche e' cresciuto del 66,2%. Infine, il ministro Brambilla ha consegnato dieci riconoscimenti speciali ai grandi protagonisti della ristorazione italiana: uno al "maestro degli chef" Gualtiero Marchesi e nove ad altrettante imprese della ristorazione che si sono distinte per aver promosso con la loro attivita' l'immagine del nostro Paese. Tali riconoscimenti sono andati all'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano (MI), al ristorante Don Alfonso di Sant'Agata sui Due Golfi (NA), al ristorante del Pescatore di Canneto sull'Oglio (MN), all'enoteca Pinchiorri di Firenze, al ristorante Le Calandre di Sarmeola di Rubano (PD), al ristorante Cracco di Milano, all'osteria La Francescana di Modena, al ristorante il Canto

della Certosa di Maggiano (SI), al ristorante Albergo del Sole
di Maleo (LO) alla memoria di Franco Colombani. (AGI)

 Bru
271741 SET 11

NNNN

ZCZC

AGI0571 3 CRO 0 R01 /

TURISMO: BRAMBILLA, L'ARTE DELLA RISTORAZIONE E' PROTAGONISTA =

(AGI) - Roma, 27 sett. - "L'enogastronomia e' un linguaggio universale con cui il nostro Paese parla al mondo intero, e' ambasciatrice di italianita' fin nei piu' remoti angoli del pianeta e ci rappresenta in modo forse piu' sottile ma non meno efficace delle nostre arti maggiori". Con queste parole il ministro del turismo, On. Michela Vittoria Brambilla, ha aperto l'evento "L'Arte della ristorazione protagonista dell'offerta turistica italiana", che si e' svolto questa mattina al Pirellone di Milano, per celebrare la giornata mondiale del Turismo.

"La cucina italiana e' un dono che abbiamo ricevuto dalla storia e che abbiamo il dovere di tutelare e promuovere in tutti i modi possibili" ha proseguito il ministro. "Questa attivita' di tutela e promozione coinvolge molte competenze diverse, richiede un elevato livello di consapevolezza e presuppone una nuova, grande alleanza tra i campi, la cucina e la cultura nel senso piu' ampio".

Un nuovo ruolo per la nostra enogastronomia ed una nuova responsabilita' per i nostri ristoratori, che prevede una serie di regole, riunite in un protocollo d'intesa firmato dal ministro Brambilla e dal presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Lino Stoppani: "Ristorazione e' turismo" spiega il ministro. "Innalzare la qualita' dei servizi di ristorazione significa dunque innalzare la qualita' della nostra offerta turistica. Per questa ragione oggi individuiamo regole di comportamento per la ristorazione, ai fini della valorizzazione turistica, nel solco dei nostri impegni per la diffusione del Codice mondiale di etica del Turismo e piu' in generale per la promozione del turismo responsabile. Si tratta di semplici regole che gli operatori potranno adottare segnalando l'avvenuta adesione con un marchio in vetrina: dalla valorizzazione del 'prodotto Italia' agli occhi dei turisti stranieri, all'informazione chiara ed obiettiva sui prezzi, alla disponibilita' di menu almeno bilingui (italiano-inglese), alle informazioni sugli ingredienti, sulla preparazione, sulle tradizioni gastronomiche, fino ad iniziative che consentano ai clienti di esprimere la propria soddisfazione o le proprie critiche. Inoltre, studieremo forme di classificazione dei ristoranti che prevedano anche l'individuazione di marchi collettivi per valorizzare la qualita', l'accoglienza, la tipicita' e l'attenzione salutistica nei confronti del consumatore/turista".

Il Ministro Brambilla si presenta alla platea di grandi chef italiani pochi giorni dopo aver reso noto i dati positivi

del settore, relativi ai primi sei mesi del 2011 ed al
consuntivo dell'estate appena conclusa.(AGI)

Bru (Segue)

271741 SET 11

NNNN

ASCA 17:12 27-09-11
ZCZC

ASC0454 1 REG 0 R05 / +TLK XX ! 1 X
LOMBARDIA: MAULLU, SIAMO AL FIANCO DEI NOSTRI RISTORATORI =

(ASCA) - Milano, 27 set - "Regione Lombardia e' al fianco degli esercenti per difendere la ristorazione Made in Italy". Lo ha detto Stefano Maullu, assessore regionale al Commercio, Turismo e Servizi, alla 66esima assemblea nazionale della Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi.

"L'accordo siglato oggi tra il ministro del Turismo Michela Vittoria Brambilla e il presidente della Fipe Lino Stoppani - ha aggiunto Maullu - e' un importante passo avanti verso un potenziamento dell'accoglienza turistica e una garanzia del piu' alto standard qualitativo dell'offerta che i nostri concittadini e i nostri turisti giustamente si aspettano".

"Nonostante la crisi - ha continuato Maullu - nella nostra regione il settore della ristorazione tiene bene, facendo segnare nel 2010 una crescita del 5,6%. In Lombardia le imprese di ristorazione sono oltre 45.000, in un anno sono aumentate del 2,7% e pesano per il 15,3% sul totale italiano di settore".

A Milano si concentra quasi una impresa della ristorazione su tre (14.236 imprese, 31,6%), a Brescia sono 6.991 imprese (15,5%) e a Bergamo 4.891, (10,9%). Rispetto al 2009 crescono soprattutto Monza e Brianza (+9,7%), Lecco (+4,8%) e Lodi (+4,4%)".

"Lavoriamo - ha concluso Maullu - per rafforzare sempre di piu' questo settore, che, a Milano, con circa 5.600 assunzioni e 15 nuovi posti di lavoro al giorno, ha assorbito quasi il 30% del totale dei nuovi impieghi lombardi".

com-res

271712 SET 11

NNNN

ZCZC4754/SXA

OMI79553

R POL SOA QBXB

TURISMO: INTESA BRAMBILLA-FIPE, VALORIZZARE RISTORAZIONE (2)

(ANSA) - MILANO, 27 SET - Nel corso dell'incontro, ospitato in Regione Lombardia per la giornata mondiale del turismo, e' stata anche avviata una nuova iniziativa voluta dal ministro Brambilla e attuata da Fipe, battezzata 'Alla ricerca del piatto perduto' e a cui hanno aderito centinaia e centinaia di ristoranti, che hanno inserito nei loro menu' una ricetta tipica della loro provincia o della loro regione.

"L'Italia - ha sottolineato il governatore lombardo, Roberto Formigoni -, a differenza di tanti Paesi del mondo, ha una ricchezza straordinaria rappresentata dalle cucine regionali, ciascuna delle quali ha una caratteristica e una proprieta' indimenticabili, che le fa distinguere le une dalle altre".

A conclusione della giornata sono stati consegnati riconoscimenti a ristoratori che hanno tenuto alto il nome della buona cucina italiana nel mondo. A ricevere le targhe sono stati fra gli altri, Gualtiero Marchesi, Erminio Alajmo, Antonio Santini, Antonio Santin, Paolo Lopriore, Alfonso Iaccarino, Anna Feolde, Massimo Bottura, Carlo Cracco. Un premio particolare e' stato conferito alla memoria di Angelo Colombani. (ANSA).

RED-DIV/KZT

27-SET-11 16:26 NNNN

TMnews 16:04 27-09-11
MAW9315 4 eco gn00 739 ITA0315;
Turismo/ Brambilla: Settore strategico che crea occupazione

In I sem. +7,3% spesa visitatori esteri

Milano, 27 set. (TMNews) - Il turismo si conferma "un settore strategico, in grado di creare ricchezza e occupazione, anche in momenti di crisi come quello attuale". A dichiararlo il ministro del Turismo, Michela Brambilla, a margine della giornata mondiale del settore dedicata all'enogastronomia. La Brambilla ha poi fornito alcuni dati sull'andamento del comparto che nel primo semestre 2011 ha registrato "un aumento del 6,6% delle presenze e del 7,3% della spesa del turismo internazionale nel nostro paese". Per quanto riguarda invece l'estate, si è registrato un aumento delle camere occupate del 3,7% a luglio e del 5,4% ad agosto e una crescita della spesa degli italiani per vacanze nel proprio paese di circa 4 miliardi di euro.

Lzp

271604 set 11

ZCZC4339/SXA

OMI79115

R POL SOA QBXB

TURISMO: INTESA BRAMBILLA-FIPE, VALORIZZARE RISTORAZIONE

(ANSA) - MILANO, 27 SET - Definire regole di comportamento per valorizzare il 'prodotto Italia' agli occhi del turista straniero e mettere in risalto ancora di piu' le specificita' territoriali, il senso di ospitalita', la professionalita' con cui offrire un servizio di qualita' in maniera trasparente e corretta. E' con questo obiettivo che oggi il ministro del Turismo, Michela Brambilla e Fipe, la federazione dei pubblici esercenti, hanno siglato un protocollo di intesa a Milano.

In Italia, sottolinea il ministro, il turismo "e' l'unica attivita' produttiva che in un momento cosi' difficile genera ricchezza, sviluppo, occupazione". Nei primi 6 mesi, ha spiegato Brambilla, c'e' stato un incremento del 6,6% nel numero di arrivi di stranieri e una crescita del 7,3% nella spesa di questi ultimi.

In questo scenario, la ristorazione, soprattutto quella che immerge le proprie radici nei vari territori, rappresenta un tassello importante, che il protocollo siglato oggi punta a valorizzare, promuovendone la cultura. "La ristorazione - afferma Lino Stoppani, presidente di Fipe - e' sempre stata apprezzata piu' dai turisti che dai nostri amministratori. E' un volano fondamentale per il turismo.

Il protocollo mette nero su bianco una serie di comportamenti che possono facilitare i turisti a individuare chi di dedica maggiormente alla difesa dei prodotti del territorio e alla tipicita' delle ricette".

Tuttavia, ha proseguito Stoppani, le criticita' sono ancora molte.

"Se la ristorazione e' un valore - ha detto - andrebbe tutelato, come sta iniziando a fare il ministro Brambilla, e non maltrattato concedendo a tutti la possibilita' di somministrazione, senza riguardo ai requisiti per svolgere l'attivita' o una seria valutazione dell'impatto socio-ambientale che le nostre attivita' possono produrre sul tessuto urbano". (ANSA).

RED-AA/KZT

27-SET-11 16:01 NNNN

Per valorizzare chi difende prodotti e ricette locali

Milano, 27 set. (TMNews) - In occasione della giornata mondiale del turismo dedicata all'enogastronomia, il ministro del Turismo, Michela Brambilla, e il presidente di Fipe, la Federazione italiana Pubblici esercizi, Lino Stoppani hanno siglato un protocollo di intesa che definisce le regole di comportamento finalizzate a valorizzare le specificità territoriali, l'ospitalità e la professionalità dei servizi di ristorazione. Obiettivo dell'accordo è aiutare i ristoranti che credono nella difesa delle ricette tradizionali, ad essere maggiormente visibili, ad esempio mediante l'utilizzo di apposite vetrofanie. E, al tempo stesso, verificare, attraverso l'esame dei commenti rilasciati dai turisti, il livello di interesse e gradimento della ristorazione tipica.

"Con la riforma del settore turismo, i ristoranti diventano imprese a tutti gli effetti, si tratta di una prima forma di riconoscimento istituzionale", ha dichiarato il ministro del Turismo, Michela Brambilla. "La ristorazione - ha commentato Lino Stoppani, presidente Fipe - è sempre stata più apprezzata dai turisti che dai nostri amministratori. Il protocollo di Intesa mette nero su bianco una serie di comportamenti che possono facilitare i turisti a individuare chi si dedica maggiormente alla difesa dei prodotti del territorio e alla tipicità delle ricette. Diamo atto al ministro Brambilla di aver dimostrato sensibilità verso la ristorazione e la ringraziamo di questo suo impegno".

Lzp

271547 set 11

ZCZC

AGI0366 3 CRO 0 R01 /

TURISMO: FIPE, BENE SETTORE MA BISOGNA MIGLIORARE =

(AGI) - Roma, 27- Grande successo di Fipe alla Giornata Mondiale del Turismo che il ministro Michela Vittoria Brambilla ha voluto dedicare alla cucinaitaliana. In questa occasione si e' fatto il punto sulla situazione della ristorazione, veicolo principale della promozione dell'Italia nel mondo ai fini turistici. All'evento ha partecipato anche il governatore della Lombardia, Roberto Formigoni che ha rimarcato il ruolo primario del turismo nell'economia del nostro Paese. Il ministro Brambilla ha riconosciuto il valore aggiunto che la ristorazione rappresenta in uno dei comparti che, pur soffrendo, sta cercando di reagire alla crisi. Tuttavia le criticita' sono ancora molte e il presidente Fipe, Lino Stoppani, le ha elencate alla presenza del Ministro. "Se la ristorazione e' un valore - e' stato uno dei passaggi del discorso di Stoppani - andrebbe tutelato (come sta iniziando a fare il ministro Brambilla) e non maltrattato concedendo a tutti la possibilita' di somministrazione, senza riguardo ai requisiti per svolgere l'attivita' o una seria valutazione dell'impatto socio-ambientale che le nostre attivita' possono produrre sul tessuto urbano".

Nella giornata e' stata avviata una nuova iniziativa fortemente voluta dal Ministro e attuata da Fipe "Alla ricerca del piatto perduto" a cui hanno aderito centinaia e centinaia di ristoranti. In pratica si tratta di inserire nei loro menu una ricetta tipica della loro provincia o della loro regione. Quella particolare pietanza diventera' cosi' il vessillo, simbolo di riconoscimento di un determinato territorio. Sempre nella stessa mattinata e' stato poi siglato un protocollo di intesa fra il ministro del Turismo e Fipe per definire regole di comportamento e mettere in risalto ancora di piu' le specificita' territoriali, il senso di ospitalita' e soprattutto la professionalita' con cui offrire un servizio di qualita' in maniera trasparente e corretta. Obiettivo di questo accordo e' aiutare i ristoranti che credono nella difesa delle ricette tradizionali ad essere maggiormente visibili, magari anche per il tramite di vetrofanie; per questo e' necessario garantire attraverso il Comitato della Ristorazione di Fipe-Confcommercio il livello di interesse e gradimento della ristorazione tipica anche attraverso l'esame dei commenti rilasciati dai turisti e verificare il rispetto degli impegni rispettivamente assunti. A conclusione della giornata, sono stati dati riconoscimenti particolari a ristoratori che hanno tenuto alto il nome della buona cucina nel mondo. A ricevere le targhe sono stati fra gli altri, Gualtiero Marchesi, Erminio

Alajmo, Antonio Santini, Massimo Bottura, Carlo Cracco. Premio
particolare e' stato conferito alla memoria di Franco
Colombani. (AGI)

Bru

271507 SET 11

NNNN