Lino Enrico Stoppani (FIPE): l’italiano, lingua madre a tavola!

img713-70cd5a7c

Non mi ritengo un grande esperto di turismo, perché per diventarlo è necessario avere viaggiato e sperimentato molti posti, e per chi fa del lavoro, con le relative responsabilità, il fulcro della propria vita, non sempre è facile combinare attività e distrazioni turistiche. Ciò nonostante, ho comunque dato il mio contributo alle compagnie aeree e il mio lavoro mi ha offerto tante occasioni di studio, che mi permettono di comprendere, giudicare e confrontare il livello dell’offerta che ho ricevuto nei posti che ho visitato, arrivando alla conclusione che l’Italia merita ancora un ruolo di vertice nel ranking internazionale, nonostante le debolezze, i limiti e gli ampi spazi di miglioramento, sui quali lavorare. È ovviamente un giudizio di parte, non solo per la targa, ma anche perché il giudizio è condizionato dalla qualità del cibo, che costituisce per me un elemento imprescindibile nella valutazione di merito.

Al mondo esistono ovunque bellezze – monumentali, museali, culturali, paesaggistiche, ambientali – che meritano di essere visitate, spesso tutelate, valorizzate, promosse, gestite anche meglio rispetto alle nostre, ma la differenza, oltre al clima, la fanno la cultura dell’accoglienza e la buona cucina italiana.

Per cultura dell’accoglienza intendo la capacità di saper mettere gli ospiti sempre a proprio agio, offrendo servizi e prezzi qualificati e giusti, partendo dalla professionalità, valorizzata dalla cordialità e dalla semplicità, che hanno nel sorriso l’impronta, che trovo unica e diffusa in tutto il nostro sistema turistico, ancorato spesso su piccole e medie aziende, nelle quali la famiglia è l’elemento trainante, che ha rafforzato un circuito virtuoso che ha saputo trasferire negli anni l’importanza del rapporto con il cliente, patrimonio primario per qualsiasi impresa, da accogliere e servire con le migliori attenzioni, investendo anche nel calore del rapporto umano, elemento premiante dell’offerta italiana.

Con il calore umano ci vuole certamente anche il resto, che non è cosa da poco, che però arriva spesso come logica conseguenza di una sensibilità umana, che si traduce in sensibilità

imprenditoriale, capace cioè di anticipare le esigenze del cliente, sfruttando ogni opportunità per sviluppare e migliorare la propria attività.

Sulla Cucina, secondo elemento caratterizzante la nostra offerta, è facile spiegare meriti e valori, anche perché argomento approfondito e conosciuto. La differenza, però, è fatta non solo dalla varietà e qualità delle materie prime, e delle ricette con le quali vengono manipolate, ma soprattutto dal grande numero di bravi operatori che le sanno lavorare e somministrare, in posti spesso improbabili, come insenature difficilmente accessibili, borghi decentrati o sperduti rifugi in montagna. Sono competenze e qualità che nascono dalla nostra tradizione, che ha saputo trasformare i prodotti disponibili con ricette semplici, probabilmente anche difficili da sbagliare, visto l'alto generalizzato livello qualitativo.

Così si spiega perché luoghi quasi introvabili siano diventati meta ricercata dai turisti che visitano il nostro Paese, che ricercano e apprezzano semplicità, genuinità, salubrità e varietà della nostra Cucina, offerta con la cordialità coltivata sull'intelligenza e anche sul bisogno di molti operatori, che hanno superato le nostre inefficienze o le carenze strutturali, compensando, cioè, con il lavoro, la genialità e l'intraprendenza i molti svantaggi competitivi.

È ancora e sempre l'Uomo, cioè, che fa la differenza, con le motivazioni che sa recuperare anche nelle difficoltà e che spiegano il successo della nostra ristorazione, dei nostri stabilimenti balneari, e di tante altre attività turistiche. In particolare, l'italiano, spesso fuorimoda, costituisce a tavola ancora la lingua di riferimento, che si capisce anche senza bisogno di interpreti, perché di solito parla… il piatto!