Il difficile mestiere di albergatore

Una industria delle vacanze che poggia su piccoli e medi imprenditori
La pensione familiare non ha mai rappresentato un alibi per le insufficienze delle attrezzature - Come a casa ma con a disposizione servizi qualificati e, a volte, addirittura sofisticati - La doccia calda fin sulla spiaggia

« Il mestiere di albergatore, facile? Direi proprio di no. O almeno non lo è se lo si prende sul serio. Come capita, d'altra parte, per qualsiasi altro mestiere. Di facile a questo monno non c'è proprio nulla ». Chi parla è il proprietario di un piccolo albergo. « Ho cominciato, dice, con poche stanze. Poi ho adattato una vecchia casa a due passi dal mare. Quindi mi sono fatto l'albergo ». E' il curriculum professionale della stragrande maggioranza degli operatori turistici italiani. I grandi complessi, nati dal capitale finanziario o dall'iniziativa di qualche grosso imprenditore desideroso di *provare* in campi completamente diversi, rappresentano se non un dato trascurabile certamente secondario in questo campo di attività.

I grandi complessi — alberghi, tanto per intenderci, dalle dimensioni industriali — sono concentrati quasi tutti nei grandi centri dove soddisfano una clientela di passaggio: uomini d'affari, studiosi, turisti che esauriscono la loro curiosità nelle visite alle pinacoteche, ai musei, ai monumenti. Il turismo di massa — che caratterizza la nostra epoca — poggia soprattutto su una miriade di piccoli e medi esercizi. E' un fenomeno che si identifica con i momenti più significativi della storia recente del paese che ha visto rivolgimenti profondi nell'economia di molte regioni passate, nel giro di pochi anni, dall'agricoltura ad altre attività: l'industria, il commercio, i servizi.

L'Emilia, la Toscana, il Veneto sono sicuramente fra le regioni che più hanno vissuto questa trasformazione. Anche se non sono le sole. E in ognuna di esse, il turismo vi ha giocato un ruolo importantissimo.

Ogni anno verso queste regioni affluiscono milioni di turisti italiani e stranieri. L'altro giorno ai valichi austriaci delle Alpi c'erano code di automobili lunghe sino a quindici chilometri. La medesima ressa è stata registrata a Ventimiglia, a Chiasso e pure ai posti di confine meno noti che l'automobilista previdente sceglie spesso, sicuro di non dovere stare qualche ora in coda.

L'Italia richiama gente da ogni parte. L'estate del '79 pare poi indicare un nuovo « boom ». Merito del sole, del mare, dei nostri cieli limpidi, di un paesaggio artistico che non ha eguali per dimensioni e ricchezza e che offre ovunque, al Nord come al Sud, testimonianze straordinarie. E' tutto vero anche se le ragioni di tanto interesse vanno ricercate pure — se non proprio — nelle caratteristiche della nostra industria delle vacanze.

Si è detto e scritto tante volte: è il clima familiare che si respira in quasi tutti gli alberghi e le pensioni e che fa sentire tutti come a casa propria, italiani, tedeschi, svizzeri, francesi, americani, svedesi, la carta di credito migliore delle località di villeggiatura italiane. Il fascino sottile della nostra industria delle vacanze starebbe insomma tutto nel carattere del rapporto che essa ha saputo salvaguardare con il cliente, mettendolo a suo agio anche quando vive mille miglia lontano e si porta dietro abitudini, interessi, culture profondamente diversi.

Ma anche questa analisi, sicuramente giusta, rischia di risultare parziale e schematica se non coglie tutte le novità presenti in questo *ambiente familiare*. Che non sono poche. L'impresa turistica di piccole dimensioni, che si affida spesso all'intelligenza, alla fatica, alla sapienza di chi la gestisce direttamente non si è mai accontentata di dondolarsi infatti sugli aspetti più facili di questo rapporto: una cucina sana e aperta alla curiosità di tutti; la partita a carte la sera con il proprietario; le quattro chiacchiere alla buona sull'uscio dell'albergo; ma si è sforzata continuamente di qualificare la propria offerta in modo da non risultare seconda a nessuno.

Il rapporto familiare non ha mai cioè fatto da schermo alle insufficienze della struttura: mancanza di servizi, di acqua calda, di bar, piscine, eccetera eccetera. Diceva qualche giorno fa un bagnino di una popolarissima spiaggia dell'Adriatico che aveva installato un impianto solare per riscaldare l'acqua delle docce: « Certo avrei potuto farne anche a meno. Nessuno aveva mai rivendicato l'acqua calda fin sulla spiaggia. Bastava quella dell'albergo. Però, lo so, fa piacere disporre soprattutto per i bambini di un getto tiepido subito. Un servizio in più offerto non dal grande hotel di una spiaggia alla moda per miliardari sofisticati, ma da un operatore che fra la sua clientela ha il metalmeccanico e l'impiegato di banca, l'artigiano e il professore di scuola media, la gente comune insomma che, proprio perché sta dentro una rete di servizi sempre più confortevole, si radica per anni al luogo di villeggiatura prescelto.

Ecco perché il mestiere dell'albergatore, anche quando si tratta di piccola impresa, implica uno sforzo manageriale straordinario dove *l'umanità* del gestore non può risultare mai sostitutiva di altre qualità più specifiche. In fondo, a ben guardare, il miracolo sta proprio tutto qui.

o. p.

da SaliceTerme
UN INVITO PER LA SALUTE
cure per
affezioni respiratorie - sordità rinogena - dermatosi
affezioni ginecologiche - affezioni artroreumatiche
acque sulfuree - salsobromojodiche - fanghi
INFORMAZIONI
• Terme di Salice S.p.A. tel. (0383) 91 203 - 91 397
• Azienda Autonoma di Cura Soggiorno e Turismo tel (0383) 91 207

Contro il "blocco" delle ferie
Sauber all'opposizione

Se le ferie vanno in « blocco » per il cattivo odore del sudore è colpa dei deodoranti che illudono e deludono le speranze di centinaia di persone. SAUBER si oppone in modo « DISODORANTE » a questo problema

Caldo, estate, aria di ferie che spesso vanno in « blocco » a causa del cattivo odore del sudore... Drammatizzare non conviene, però chi ha realmente il problema del sudore cattivo è il meglio indicato ad esprimere una sua opinione sull'opportunità o meno di un nuovo prodotto che finalmente sia alternativo a tutta la schiera di deodoranti che illudono e poi deludono sulla loro efficacia. Per questo è nato SAUBER ed è stato chiamato il DISODORANTE personale. SAUBER è in opposizione a tutti quei prodotti che riducono o addirittura arrestano la sudorazione e a tutti quelli che tendono principalmente a coprire i cattivi odori della traspirazione con un profumo molto forte che tradisce immediatamente il loro impiego. SAUBER risolve i problemi della traspirazione in modo nuovo ed efficace prevenendo ed eliminando i cattivi odori, senza nascondere con un profumo e soprattutto senza alterare il volume della sudorazione. SAUBER è in crema ed elimina solo le componenti che causano gli odori sgradevoli del sudore senza arrestarlo. Poichè durante l'azione « DISODORANTE » di SAUBER ciò che rimane è solo il sudore simile all'acqua, completamente libero da tutte le sostanze che causano il cattivo odore. Di SAUBER, ciò che colpisce maggiormente è la sua straordinaria durata: 6 giorni. E questa azione continua in tutta la sua efficacia anche lavandosi normalmente. SAUBER quindi si oppone a tutti i deodoranti perchè è un prodotto nuovo e diverso, una valida alternativa che si sta affermando per la serietà delle sue promesse. SAUBER è tutto da provare anche se un prodotto nuovo, immediatamente non è creduto perchè tutti noi navighiamo sull'onda delle esperienze passate che spesso hanno tradito la nostra fiducia.

«PIZZAMATIC» anche a gas

Da oggi **Pizzamatic** è anche a gas, per cucinare tutto dappertutto. **Pizzamatic gas** ha le stesse caratteristiche del suo gemello a corrente, ma funziona con una comune bombola portatile.

Dotato della ormai famosa piastra ribaltabile, liscia da una parte e rigida dall'altra, oggi **Pizzamatic gas** è quanto di più versatile esiste per cucinare all'aria aperta.

Serve da scaldavivande, cuocipizza, forno, piastra di cottura, casseruola e anche grill.

La grande novità sta nel poter sostituire la piastra teflonata con una di alluminio fornita insieme all'apparecchio. In tal modo **Pizzamatic gas** si trasforma in un normale fornello da campeggio. Questo prodotto perciò è soprattutto indispensabile strumento per cucinare un pranzo veramente completo, dalla pastasciutta, al ragù, alla grigliata, al dolce, al caffè.

Pizzamatic gas ama i viaggi e perciò invece che nella solita scatola viene fornito in una comoda borsa tracolla in vinilpelle che costituisce senza alcun dubbio un altro fortissimo argomento di vendita che viene ad aggiungersi a quelli già insiti nel prodotto.

NAUTICA FERAM
Da 25 anni siamo il migliore salone di imbarcazioni, canotti, motori fb. ed accessori
BUONE VACANZE!
MILANO - Via Pindemonte, 2 (ang. Viale Piave) - Tel. 02/798125 - 799522

NOVITA' MAZZOTTA
FLAVIO CAROLI, LUCIANO CARAMEL
TESTUALE
Le parole e le immagini / 300 illustrazioni — lire 10 000
BETH E DAN HALACY
CUCINARE COL SOLE
Come usare i raggi del sole per cucinare 100 ricette — lire 5 000
Libri del Male/2 ALAIN DENIS
BELLA CUCINA DEL PROF. BISTRO' BUFFET
Prefazione di Claude Levi-Strauss
Illustrazioni di Topor, Cinzia Ermo e Cano — lire 2 000
R. REIM, L. DI NOLA, A. VENEZIANI
PRATICHE INNOMINABILI
Violenza pubblica e privata contro gli omosessuali
introduzione di [illegible] — lire 3 000
PAOLO MANTEGAZZA
DIZIONARIO DI SESSO, AMORE E VOLUTTA'
a cura di Adolfo Zavaroni
115 illustrazioni di Nani Tedeschi — lire 9 000

La lunga estate pistoiese

Meno imperiale di altre "estati" ma sicuramente più vivace e varia, l'« Estate pistoiese » propone quest'anno una folla di cose da vedere e da ascoltare. La stagione si è aperta a giugno con una rassegna di musiche organistiche, cembalistiche e vocali: testi rari, inediti o poco noti eseguiti da concertisti illustri (Gustav Leonhardt, Montserrat Torrent, Stefano Innocenti) su organi storici costruiti a Pistoia.

I concerti riprenderanno in agosto e settembre con il programma del quinto seminario di studi dell'Accademia di musica italiana per organo. Fondata a Pistoia, l'Accademia riunisce ogni anno studenti e studiosi della letteratura, della tecnica e della tradizione dell'organo italiano. Per i concerti ritornerà Gustav Leonhardt e insieme a lui alcuni dei maggiori organisti europei: Zehneder, Saorgin, Colamarino e Tagliavini.

Una mostra sugli organi storici pistoiesi verrà aperta durante i lavori dell'Accademia: una vasta rassegna critica, storica e iconografica di un patrimonio ricco di 150 esemplari costruiti dal XVI al XIX secolo.

Le feste del « Luglio », capitolo dell'« estate pistoiese », si chiudono oggi con la « Giostra dell'Orso ». Di origine medioevale, la « Giostra » riunisce i tratti salienti del « Palio di Siena » e della « Giostra del Saracino » di Arezzo. Il meccanismo agonistico è quello del torneo: i cavalieri dei quattro rioni colpiscono a gara la sagoma girevole di un orso cercando di raggiungere una stessa meta prima dell'avversario.

« L'estate pistoiese » è un gioco di scatole cinesi. Con la scatola coloratissima del « Luglio » siamo ancora a metà dell'avventura. La locandina continua a proporre occasioni. Da agosto a settembre si apre la mostra « Stampe popolari italiane dei secoli XVII e XVIII »: settanta opere del bolognese Giuseppe Maria Mitelli e del fiorentino Giuseppe Piattoli conservate dalla Biblioteca Forteguerriana di Pistoia. Illustrano temi di interesse popolare: giochi, proverbi, i mesi dell'anno. In settembre dal pianeta « Beaubourg » (Parigi, circondario Les Halles) arriva una mostra su Eisenstein: film, bozzetti e disegni. Ma arriva diversa, arricchita di documenti inediti prestati direttamente a Pistoia dall'Unione Sovietica. Tra le rarità, il nuovissimo montaggio dell'incompiuto « Que viva Mexico ».

Sempre in settembre Pistoia riflette sull'opera dei suoi artisti. Alcuni nomi: Alfiero Cappellini, Giovanni Michelucci, Marino Marini, Corrado Zanzotto, Agenore Fabbri. Un ampio catalogo presenta il periodo (Pistoia tra le due guerre), la produzione e le opere indagando tutta una serie di variabili: dai meccanismi del mercato ai rapporti degli autori pistoiesi con le correnti dell'arte europea, dai motivi della « fuga » degli artisti dalla città alla città come sintesi ed espressione dei rapporti sociali, economici, culturali.

Marino Marini, «Miracolo» «bronzo 1953). Donata recentemente alla città, lascultura è conservata nel Centro di documentazione sull'opera di Marino Marini aperto in alcune sale del Palazzo comunale. Il centro riunisce opere grafiche e sculture del maestro; raccoglie inoltre tutto quanto è stato scritto su di lui in Italia e nel mondo.

L'« Estate pistoiese » si chiude con un convegno nazionale sul tema « Verde urbano, vivaismo, forestazione ». Pistoia, città di vivai, con i suoi 5000 ettari coltivati è il maggiore centro europeo per la produzione di piante ornamentali. Le aziende del settore, oltre 1000, danno lavoro a più di 5000 addetti. « La città — si legge in un atlante ottocentesco della Toscana — risiede in fertile valle percorsa dal fiume Ombrone pistoiese »; è attraversata da « gore di acque perenni »; « abitata da gente forte e ben formata », gode di « un clima salubre in mezzo a terreni irrigatissimi ». Lasciando da parte la « gente forte e ben formata » — ma ci sarebbe materia per un saggio di antropometria economica — è da sottolineare la lunga tradizione che ancora la vocazione pistoiese per le piante ornamentali alla prima metà del secolo scorso.

Oltre cento anni di lavoro, di ricerca, di impegno imprenditoriale. Oggi si esporta in Italia, in Europa (anche nella « florida » Olanda), in Giappone. Un convegno sul vivaismo non poteva tenersi che a Pistoia.

Organizzato dal Comune con il contributo della Regione Toscana e l'adesione dell'ANCI, del Ministero dell'Agricoltura e Foreste e del CNR, il convegno si propone di sottolineare l'importanza delle piante ornamentali non solo per l'arredo di case e giardini, ma anche per l'allestimento di parchi, per vestire di verde la città.

Con il convegno saranno aperte tre mostre e verranno organizzate visite di studio nei vivai. Tema delle mostre sarà l'impiego del verde nella progettazione urbanistica: saranno illustrati i parchi realizzati o in corso di realizzazione nelle città italiane; i progetti presentati per la creazione di un « arboreto » a Pistoia: un catalogo vivente di piante ornamentali; infine, i progetti elaborati nel 1935 per la sistemazione del più grande parco pistoiese. Il segnale grafico della manifestazione è tratto da un acquarello che Marino Marini, nato a Pistoia nel 1901, ha realizzato per il convegno.

Nuova linea di antiparassitari per animali domestici

Con l'arrivo della bella stagione, anche i nostri cani e gatti escono più volentieri, e se questo fa loro bene da un lato, dall'altro aumentano le probabilità che prendano zecche o pulci.

A parte il notevole fastidio che questi parassiti arrecano ai nostri amici, con relativi sbalzi di umore, non si può trascurare il lato igienico della cosa, soprattutto se i nostri animali sono spesso a contatto con dei bambini.

Fortunatamente, c'è ora in commercio un'intera gamma di prodotti antiparassitari, garantita da una nota casa farmaceutica che comprende una polvere per uso locale, uno spray che può essere usato sia sull'animale sia sulla sua cuccia, uno shampoo ed un collarino antizecche e antipulci. Particolarmente interessante per la stagione calda è il collarino che assicura una protezione totale per la durata di 4 mesi. Oltre ad essere completamente innocuo per l'animale, come tutti i prodotti di questa gamma, non interferisce neanche temporaneamente con l'olfatto del cane.

Potrete trovare questi prodotti nei migliori negozi per animali domestici e in farmacia, dove vi consiglieranno il prodotto più adatto per il vostro caso specifico.

TUTTO CUCINA
ENCICLOPEDIA DI CUCINA POPOLARE

estate calda... piatti freddi...

In Tutto Cucina troverete ben **200** ricette a colori di piatti freddi, insalate, antipasti.
In una guida monografica di pronta e pratica consultazione.

Tutto Cucina in ogni copia 3 panni mille usi **in regalo.**

Una pioggia di **gettoni d'oro** nel grande concorso di Tutto Cucina: la ricetta d'oro, inviando una ricetta di vostra creazione.

Corri in edicola e buon appetito!

Aut. Min. Conc.

Se desiderate i numeri arretrati di Tutto Cucina esauriti in edicola richiedeteli inviando la cartolina inserita in Tutto Cucina.