

PUGLIA

un popolo di formiche

5 - TURISMO

Il decollo fermo a metà strada Non «tira» più neppure il mare

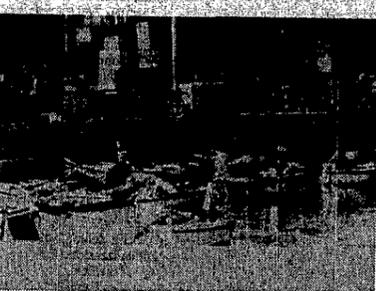
SILVIO TESTA

Una bancarotta che supera i 2.000 miliardi di debiti fuori bilancio: un assessore regionale, il repubblicano Girolamo Pugliese, che si dimette dalla giunta e un intero apparato amministrativo praticamente congelato e fermo da anni: è questo il ritratto attuale della massima autorità amministrativa pugliese. Nessuna meraviglia allora se anche il piano di sviluppo turistico della Regione Puglia rimane solo sulla carta, anzi, in due ghiochi voluminosi in carta patinata curati dal Centro italiano di studi superiori sul turismo dell'Università di Perugia. E si, perché l'assessore al Turismo, Giuseppe Alfano, un piano di lavoro lo possiede già da un pezzo e, francamente, il dossier prodotto dall'equipe dei professori Giovanni Peroni, che dirige il Centro studi, è sistematicamente inaccettabile. Non solo è un censuramento sulle preferenze, sulla tipologia e la spesa media dei turisti in Puglia, ma è un'analisi sulla struttura e la dinamica del turismo. Vi si legge un'identità del visitatore stagionale, una radiografia delle ricchezze territoriali e storiche di una regione come la Puglia con un fatturato annuo, diretto in entrata, che supera i 1.600 miliardi di lire. Poco cosa in confronto alle risorse naturali della regione, poiché non si è ancora provveduto a potenziare l'offerta e gli investimenti nel settore. Un dato però confortante: rispetto ai servizi esposti nella vetrina turistica. Ma sta-

mo ancora lontani dai livelli minimi. Ne è una prova l'irrlievante componente turistica straniera rispetto a quella nostrana: solo il 10,4% del turismo pugliese ha il passaporto straniero. Un flusso assai inattendibile, che si pensa che gli stranieri rappresentino il 25,69% delle presenze registrate in Italia, già nel 1985, e il 22,27% di quelle denunciate dall'intero Mezzogiorno. D'altra parte è evidente il rallentamento della funzione trainante dei centri pugliesi prettamente turistici. Per esempio, dalla metà degli anni '70, la ricettività alberghiera si è incrementata nei capoluoghi di provincia, rimanendo immutata nelle numerose località turistiche, che da tempo avevano cominciato a decollare sulla scia di una certa notorietà. I centri storici di Vieste, Peschici, Otranto ed altre stazioni della costa ionica e dell'area del Tulli, e delle Grotte sono rimaste nel limbo della semiabbandonata e rinchiodano preoccupanti processi involutivi. È questo il quadro entro cui naviga il turismo pugliese. Anzi, naviga poco se è vero che un nodo centrale del mancato incremento dell'industria turistica è la questione dei trasporti. Gli operatori, gli esperti del settore, gli studiosi, concordano all'unisono: la carenza dei trasporti è il maggior ostacolo allo sviluppo. «Non va sottovalutato il dato negativo del rapporto tra arrivi e presenze», afferma Nicola Di-

Il castello svevo di Bari in una immagine dei primi Novecento. Sotto il titolo: il volo dei pescatori nel capoluogo pugliese

Radiografia in negativo Chiuso in un cassetto il Piano regionale di sviluppo Collegamenti pochi e scadenti Calano le presenze straniere



munista. In sostanza diminuisce il numero dei giorni che il turista si ferma in una località, diventa quindi importante la convenienza dei tempi di percorrenza dei servizi di trasporto per raggiungere il luogo di vacanza. Voglio dire che è assurdo pensare ad un turista europeo che, per raggiungere il Gargano, deve con aereo fare scalo a Milano, Roma, Bari e poi impiegare altre quattro ore viaggiando in pullman per arrivare a Vieste o a San Giovanni Rotondo. In realtà la Puglia rischia di restare fuori dal mercato proprio a causa delle carenze nei collegamenti aerei, ferroviari, marittimi e anche stradali. Alcuni dati: l'aeroporto di Bari attende la realizzazione della nuova aerostazione, e il completamento della pista; quello di Foggia è scadente nei servizi e meriterebbe l'aumento delle linee a supporto dell'attività turistica del suo entroterra. Solo a Brindisi c'è un aeroporto degno di questo nome con un traffico crescente e complessivamente ben attrezzato. Nell'ambito del traffico di 3° livello un'offerta integrativa potranno offrirlo, se attivati, gli aeroporti di Grottole e Galatina. I porti di Barietta, Monopoli, Gallipoli e della stessa Bari offrono buone potenzialità, ma i progetti rimangono nei cassetti mentre è ancora Brindisi, il suo porto, a smaltire il movimento più grosso: annualmente oltre 800.000 passeggeri e 200.000 auto attestano il porto brindisino al 1° posto in Italia per i collegamenti internazionali. Tanta carne a scuocere, dunque, ma i cucinieri ostentano una impetosa disarmata. La stessa vigogna dello Stadio di Bari che sta costando oltre 120 miliardi, senza che siano sviluppati i servizi di supporto necessari, ne è una testimonianza: in realtà la cultura del turismo come investimento non c'è e quando timidamente appare viene soffocata sotto i colpi dei piani urbanistici. In ordine di merito, soprattutto non si collegano turismo e difesa dell'ambiente. Mancano infatti gli adeguati «punti di raccolta» degli escursionisti che intendono accedere alle cale e alle spiagge, in «compagnia» nell'Isola di San Domino c'è una discarica a cielo aperto. Il rischio più immediato ed evidente quindi - salvo l'introduzione di correttivi legislativi - è che il prodotto turistico made in Puglia perda immagine e competitività sul mercato europeo. Soprattutto perché gli itinerari turistico-culturali sono ancora sulla carta...



Sotto il segno di Federico II tra storia, arte e gastronomia

Lo svevo nel piatto

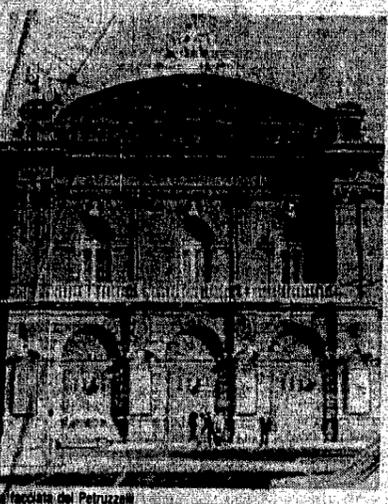
SILVIO TESTA

La Puglia delle sagre, dei piatti tipici, delle leggende medievali la si racconta partendo sempre dal Gargano fino ad arrivare alle estremità del Leccese. Trattandosi di un percorso tutto in discesa risulta persuasivo per la pigrizia di chi scrive che poi, tranquillamente, risalire in aereo e chi si è visto si è visto. Guida ufficiale di ogni viaggio gastronomico-culturale è sempre lui: Federico II di Svevia. L'imperatore svevo è sempre presente con la sua immagine iconoclastica stampata ovunque: nelle chiese, nei castelli, sui tovagliolini dei ristoranti e perfino sulle guide turistiche. Che al biondo imperatore piacesse o no le lettere, la musica e le belle donne è cosa risaputa. Chi avrebbe però immaginato che fosse stato proprio lui il maggiore ispiratore delle tradizioni culinarie pugliesi? Ebbene sì, fu Federico il tedesco a definire l'assetto regionale della Puglia, a decidere che nella regione dovevano esserci le modi di mangiare lasciandoci la sua Germania a masticare wurstel e patate. Fu nel lontano 1222 che una bella mattina, senza neppure rendersi dal bordo della sua piscina del castello svevo, disse la Terra di Bari dalla Capitanata e dalla Terra di Otranto. Tre cucine ben distinte, differenziate per ingredienti. L'aglio è uno dei componenti, forse il principale, della diversificazione culinaria: un prodotto economico che era usato per gli aborti clandestini e per scacciare i vampiri. Man mano che si scende dal Tavoliere alla presenza salentina la sua presenza si fa meno massiccia permettendo agli antiche Peuceti di concedersi al bacio. Al suo posto subentra la cipolla. Tipica la zuppa di pesce alle gallipoline che praticamente è fatta di cipolle condite col pesce. Ma parliamo dal Nord, da San Severo, famosa per il vino bianco, rosso e rosso-rosato, fino al lago di Lesina ricco di anguille. I piatti tipici della zona sono le «orecchiette», i «troccoli» e le «frascate». Vi stare Vieste è d'obbligo per

fare il pieno e assaggiare la pasta al sugo di seppia, le «spiedate» e le grigliate di pesce. Da non perdersi assolutamente le isole Tremoli ricche di grotte e di leggende. Qui apprezzate la squisita zuppa di tartaruga innaffiata dal delicato vino locale, assicurandovi che nei dintorni non ci siano quelli del WWI! Nella Foresta Umbra, riserva di caprioli e braccioni, il menù è a base di funghi, verdure e cacciagione. Sempre nel Gargano, a Mattinata, zona di reperti archeologici, assaggiate la «sciambotta», zuppa di pesce alle cipolle e poi fate una sosta a Foggia con il suo museo archeologico. Qui ritorna d'obbligo mangiare gli «stracinati». Federico II ha lasciato nella cattedrale di Lucera la sua tavola da pranzo e la tradizione di un dolce: «le leppette». Si narra che questo dolce facesse impazzire la regina Bona Strozza, moglie di Ladislao I re di Polonia e che, alla morte di lui, la Bona Strozza ordinò una cassa piena di leppette per consolarsi. Come tutte le storie trovate sui depliant turistici, anche questa è sicuramente falsa alla stessa maniera della leggenda che accompagna il gustoso sanguinaccio di Lecce, che dicono sia servito tre secoli fa, come merce di scambio per ottenere dai brindisini una delle colonne terminali della via Appia. Anche la pasta si circonda di misteriose storie: nel 1647 a Bari si scatenò persino una rivoluzione contro i dominatori spagnoli che la usavano per fare le collane. Proseguendo verso Andria vi ritrovate nel 1903 quando il derby si chiamava diadia di Barietta. Qui ogni anno, l'ultima domenica di luglio, si rievoca la storica rissa. Centinaia di figuranti in costume cinquecentesco se le danno di santa ragione. Federico II ha molto a cuore Altamura e la bellissima cattedrale fatta costruire dallo svevo per fare un dispetto al vescovo di Gravina. Sull'ingresso ci sono due magnifici leoni di pietra, uno è tale e quale a lui. Gli itinerari turistici riservano splendide sorprese: le «specchie» sono monumenti megalitici eretti dai coloni antichi ai confini tra le province di Bari, Brindisi e Taranto. Della stessa natura sono i «Mehris» e infine i «Dolmen», tombe megalitiche nelle quali finivano i guerrieri morti ammazzati. Ma spostiamoci nella zona di Brindisi che Federico chiamò «la figlia del svevo». In agosto nella cittadina di Oria, si organizza una festa che ricorda quella voluta dall'imperatore per il completamento della «fabbrica» del castello. Non manca il corteo storico e il torneo di briscola tra i rioni. Ancora a Otranto con la classifica cavalcata di Sant'Oroscopo per scortare la statua miracolosa che salvò la popolazione dalla peste e dalla retrocessione in prima divisione. Ecco che si torna a mangiare e il piatto forte è la «melanzanata» ma nei ristoranti potete ordinare buone lasagne alla bolognese. Per finire in bellezza o in ospedale, vino che mangiate da San Severo, non resta che gustare le prelibate orecchiette di Taranto. Le migliori si trovano nei pressi del costoso «Anello di San Cataldo», un profondo vortice marino visibile dalla superficie. Giunti alla fine del viaggio si pensa alle diete ipocaloriche e tra quindici giorni ci si ritrova tutti sul Gargano e si ricomincia.

Continua l'escalation: ottimi cartelloni, «big» e innovazione

Petruzzi, teatro senza frontiere



La facciata del Petruzzelli

È stato il teatro Petruzzelli il «son» di Barbiere di Siviglia» a rappresentare l'Italia alla prestigiosa manifestazione «Italia Viva» organizzata dall'ambasciata italiana in Brasile. Nel teatro di San Paolo e Rio de Janeiro l'opera di Rossini ha tenuto banco per la originale interpretazione data da Dario Fo che ne ha firmato la regia. Il connubio tra Fo e il Petruzzelli è l'ultima trovata di Ferdinando Pinto, 41 anni, presidente dell'Ente teatro Petruzzelli. La «barbiera» brasiliana del «Barbiere» rossiniano, contaminato dal frastuono da commedia dell'arte, tanto caro a Fo, è il fiore all'occhiello della programmazione '89 della massima autorità lirica della Puglia. Ferdinando Pinto, tra l'altro, commissario dell'Opera di Roma, ha dato indubbiamente una svolta agli orizzonti operativi del Petruzzelli: un teatro capace di contenere le ultime tendenze artistiche accanto a proposte più «tradizionali». Vanno in tal senso le iniziative degli ultimi dieci anni che percorrono in lungo e in largo le più disparate esperienze del mondo della danza, della musica, del teatro, della lirica e anche del cinema. Pinto insomma ha proposto tutte vincendo, quasi sempre le sue scommesse, sempre a Bari artisti che non avevano mai superato la linea di Roma, assicurandosi presenze esclusive di caratura internazionale come Roland Petit, Rudolf Nureyev, Natalia Makarova, Paul Taylor, il Berliner Ensemble, il Living Theatre, Eduardo De Filippo, Camille Mille, tanto per citarne alcune da una lista interminabile. Al Petruzzelli si punta anche alle «moderne tecnologie»: attraverso le registrazioni audiovisive e negli spettacoli e la produzione di videocassette a basso costo corredate da interviste, agli artisti. Nella stessa direzione il tentativo di creare un filo diretto tra la Scala e il Petruzzelli attraverso un circuito integrato dell'Italia, con l'intento di portare le rappresentazioni di qualità nei teatri di provincia. E poi il solito problema economico e il tentativo di giocare la carta delle

sponsorizzazioni, dei capitali privati. La stagione '88-'89 è di alto livello: «La Cenerentola» di Rossini, «Aida» e «La Traviata» di Verdi, «L'elisir d'amore» del Donizetti, ma soprattutto la rassegna «Teatrodanza» con Martha Graham Dance Company, il coreografo Maurice Béjart per finire con il Lyon Opera Ballet che il 9 e il 10 giugno presenterà «Cendrillon» di Prokofiev. Furono due commercianti, i fratelli Petruzzelli, che ai primi del 1900 vollero il teatro più grande d'Italia e fu l'ingegner Angelo Messeri a concepirlo come un «ibrido» polivalente. Può contenere 3000 persone e architettonicamente sintetizza lo stile italiano («i palchi») e quello francese («le gallerie»); un compromesso della «borghesia» che mantiene il proprio «status symbol» accogliendo, nello stesso tempo, le classi popolari nelle gallerie e negli ordini superiori. Oggi, registi cantanti e attori, fanno la fila per calcare il palcoscenico del Petruzzelli. □ S.T.

Anche qui si impone ormai un salto qualitativo delle aziende

Agriturismo formato famiglia

In Italia è di 100 miliardi annui il fatturato dell'agriturismo, con 6500 aziende che neppure a disposizione 70.000 posti letto e assorbono, per la durata di 80/90 giorni all'anno, circa 6.000.000 di presenze. Interessando 700.000 persone, il cui 40% è costituito da turisti stranieri, il settore è redditivo (al netto di oneri di gestione, fiscali e interessi passivi) e solo di 40 miliardi circa. Una cifra esigua, ma che è destinata a salire, soprattutto nelle regioni meridionali, con potenzialità non ancora sfruttate. La Puglia vive attualmente una fase di crescita. Nel suo catalogo non mancano il mare, i centri d'arte e le terme, ma sono assenti i servizi che possono valorizzare le zone rurali. Ancora una volta in Pu-

gria il vero problema è la difesa e la valorizzazione dell'ambiente. «L'agriturismo è operazione di politica agraria, ma anche di politica dei servizi, di politica ambientale e territoriale», afferma Roberto Polo dell'Associazione turismo verde. In realtà l'agriturismo vive, e in maniera più accentuata, i medesimi problemi del turismo in generale: «L'esperienza di questi anni - continua Roberto Polo - dimostra che l'agriturismo si sviluppa nelle aree in cui è già affermato il turismo, purché non sia turismo di massa devastante l'ambiente e realizzato per grandi strutture ricettive. In Puglia le aziende che forniscono servizi di agriturismo sono ancora troppo poche e spesso somigliano molto più ad agglomerati polivalenti con

la agrituristica. Si tratta di soggetti coniugati, che preferiscono fare agriturismo con l'intera famiglia, e sono sostanzialmente forniti di buona cultura. Le categorie più interessate sono gli impiegati e i dirigenti. Chi gestisce le aziende è ormai di fronte a una scelta precisa: o alza lo standard qualitativo dell'offerta, o chiude. È infatti necessario tenere conto che l'imprenditore agricolo e il coltivatore giungono da attività, quali appunto le coltivazioni, e l'allevamento, che si discostano molto da quelle tipiche dell'offerta ricettiva agrituristica. È pur vero che le aziende considerano «ospite pagante» e non «cliente» l'utente di agriturismo, ma ciò non toglie che si appropria alla vacanza in campagna, oltre a un ambiente salubre, si aspetta di trovare comfort adeguati. Ancora una volta emerge la questione dei servizi: i collegamenti e le politiche di difesa ambientale. In Puglia l'agriturismo è regolato dalla legge regionale n. 34 del 22 maggio 1985, una legge quasi del tutto inapplicata. Le associazioni di categoria la ritengono ormai superata e sono impegnate ad ottenere condizioni legislative di maggiore certezza per il comparto agrituristico. Al centro delle richieste, appunto, la questione dei servizi, la programmazione e la promozione professionale. □ S.T.



GRAND HOTEL
AMBASCIATORI - BARI
Ristorante LA MONGOLFIERA
Via Omodeo, 51 - Tel. 41.00.77 Pbx Telex 810405

EXECUTIVE BUSINESS HOTEL
70122 Bari - Italia
201, corso Vittorio Emanuele
Telefono 080 216810 PBX
Telex: 810208 HOTEK
Telexcopier

PAGINA A CURA DI ONOFRIO PEPE