

«Pernottamenti? Ancora pochi»

Faenza: «Bene Discover e Palatipico, ma non fermiamoci qui»

IL BRAND Modena brilla come non mai. La strategia di marketing per promuovere la nostra città in chiave Expo funziona: non c'è giorno, infatti, che il nostro territorio non appaia sui media nazionali, vuoi per i prodotti enogastronomici, vuoi per la Ferrari, vuoi per l'inaugurazione del ristorante Pavarotti a Milano. Un dato su tutti: i 6mila passaporti già venduti per la navetta Discover Ferrari & Pavarotti Land. Ma non ci può fermare qui, in primis perché il vero obiettivo da portare a casa, una volta conclusa l'esposizione milanese, è convincere i turisti a scoprire Modena non solo per una visita 'mordi e fuggi' ma per più giorni. Ne è convinto in primis Amedeo Faenza, presidente di Federberghi Modena.

La città pullula di turisti. C'è già un riscontro in termini di pernottamenti?

«E' vero Modena pulsa di visitatori come non mai, ma purtroppo per ora gli alberghi non ne risentono positivamente. Allo stesso tempo, però, sono convinto che tutto il lavoro in campo pagherà nei prossimi mesi. Per la prima volta, infatti, il sindaco ha avviato un lavoro serio sulla promozione turistica e iniziative come Discover e i Giardini del Gusto vanno nella direzione di pubblicizzare il nostro territorio come mai fatto prima. Per questo dico non fermiamoci qui, guardiamo già al dopo Expo».

Il tuo timore è che una volta terminato

l'appuntamento milanese si torni a un marketing frammentato?

«Non dico questo, ma ci sono stati degli errori in passato che è giusto non ripetere. Mi viene in mente, per esempio, il festival delle Bande militari che a metà luglio portava almeno 3mila pernottamenti sotto la Ghirlandina. Si è lavorato tanto per quell'evento, per trasformarlo in un appuntamento calendarizzato, poi tutto d'un tratto è stato interrotto per mancanza di finan-

ziamenti. Per questo dico continuiamo a promuovere Modena: sicuramente questo lavoro porterà i suoi frutti in termini di presenze negli alberghi. Al momento le nostre strutture sono piene soltanto coi pernottamenti business, ma sono certo che a partire da settembre faremo numeri ben maggiori. Il modello a cui guardare è quello del Festival della Filosofia».

Insomma, il suo mantra è 'non abbassiamo la guardia, facciamo vedere che Modena ha tutto per il turista che cerca emozioni a 360 gradi'.

«Proprio così, se oggi il turista viene da noi solo per Ferrari e Pavarotti, deve percepire che c'è dell'altro, che ci sono acetaie, aziende, caseifici, monumenti, al punto di segnarsi in agenda un'altra capatina. Sono certo che se proseguiremo su questa strada faremo quel salto di qualità che ci manca».

Vincenzo Malara



GLI APPUNTAMENTI

IL PROGRAMMA PREVEDE OGGI LO SHOW DEI TURISTI PER CASO BLADY E ROVERSI: 'CUCINE DAL MONDO'

IL TEMPORARY RESTAURANT

SI CHIAMA OSTERIA VIGARANI E VUOLE PROPORRE I SAPORI DI MODENA AI VISITATORI DI EXPO E ALLA CITTA'

Gli chef mettono tutti a tavola Apri l'osteria Vigarani

Formula buffet con prodotti tipici e prezzi 'speciali'

di VALENTINA REGGIANI

IL SAPORE di Modena. E' quanto vuole trasmettere, in occasione dell'Expo, il nuovo temporary restaurant - Osteria Vigarani, inaugurato lo scorso mercoledì nel cuore dei Giardini Ducali. Si tratta di una delle tante iniziative promosse dal consorzio Modena a Tavola, che rappresenta 34 tra i più prestigiosi ristoranti della provincia. Il consorzio detiene infatti un ruolo sempre più incisivo nella realizzazione di eventi e manifestazioni in città, valorizzando, come in questo caso, i prodotti tipici.

«Quando si parla di enogastronomia, Modena a tavola c'è sempre - afferma il presidente Luca Marchini, chef dell'Erba del Re - vi è stato un forte lavoro in questi mesi per poter essere qui oggi e per poter portare avanti sempre e comunque la cultura del nostro cibo e siamo contenti dei risultati raggiunti».

Marchini ha sottolineato infatti come il programma operativo del consorzio negli anni si presenti sempre più consolidato, tanto che all'iniziativa del temporary restaurant e dei diversi show cooking organizzati partecipano per la prima volta quasi tutti i ristoranti associati.

Ma cosa propone la nuova osteria Vigarani? Innanzitutto è Matteo De Pietri, patron del caffè concerto, a gestire insieme al suo staff il temporary restaurant che resterà aperto tutte le sere, sabato e domenica anche a pranzo. Per il menù si è scelta la formula a buffet, composta da piatti che cambiano giornalmente e periodicamente e ovviamente rappresentativi dei prodotti del territorio. Il prezzo non supera i 20 euro e i posti a sedere, all'interno della suggestiva cornice, sono cento.

Poi c'è la serata speciale, ovvero il giovedì, durante la quale verrà ospitato un ri-

storante del consorzio, una guest star che proporrà un piatto studiato per l'occasione e ovviamente selezionato tra i prodotti tipici del territorio. Sarà quindi la volta del tortellino di San Nicola, della sfogliata di Finale Emilia o del borlengo dell'Appennino. Marchini sottolinea poi come, dopo il successo del primo mese, continueranno fino a settembre gli show cooking. All'interno della Vigarani il pubblico trova 'L'anima e la gola. I sapori di un territorio': uno spazio ad hoc ove ogni lunedì alle 18 e fino al 14 settembre si alternano gli chef del consorzio per la presentazione di prelibate ricette. Il prossimo appuntamento è per lunedì 15 insieme allo chef Giovanni Cuocci, col suo ristorante speciale: 'La Lanterna

IL CONSORZIO

Luca Marchini: «Portiamo avanti sempre e comunque la cultura del nostro territorio»

di Diogene', che prende il nome da una cooperativa sociale dove alcuni ragazzi con problemi, come la sindrome di down, sperimentano l'attività lavorativa.

Ma non è tutto, perché sempre ai giardini si sposterà un'edizione specialissima dei 'Tortellini sotto i portici', previsto per sabato 29 agosto e, in occasione del Festivalfilosofia, una versione calda della comoda 'razionsufficiente'. 'E' un'occasione - afferma Carlo Alberto Borsari, de 'La Lumira', di dar vita in tal contesto ad un vero e proprio polo del consorzio, organizzando tra questi prati tutte le manifestazioni di successo che curiamo da anni'. Il legame alla base della filosofia di Modena a Tavola, infatti, è anima-gola, che sancisce il rapporto fra chi degusta e chi propone.

