

Concorrenza Pro Loco-ristoratori? problema inesistente

Leggo con attenzione l'articolo di Danilo Moresco che ritorna sull'episodio del bue ma che soprattutto prende le difese della sua categoria. In alcuni punti del suo ragionamento mi trovo in disaccordo, e la cosa risulta essere normale visto che presiediamo due categorie che hanno obiettivi e finalità differenti. Non voglio però parlare di quello su cui non sono in accordo (anche perché continuare a ribattersi l'uno con l'altro serve solo ad alimentare discordia e non conduce da nessuna parte), ma piuttosto cerco di vedere il bicchiere mezzo pieno, come si suol dire, e di accogliere e raccogliere il suo pensiero per rafforzare quanto invece mi trova in piena sintonia con le sue parole: il miglioramento degli standard di sicurezza e della qualità nelle cucine delle sagre. A dire il vero questo pensiero aleggiava nelle menti del consiglio della Federazione delle Pro Loco Trentine ancora prima del caso Bue di Mori che ci ha dato un ulteriore input alla realizzazione dei nostri programmi, ossia proporre un percorso formativo sul protocollo HACCP e sulle norme di sicurezza di cucine e ambienti adibiti alla distribuzione di cibi e bevande. Sappiamo, perché una ricerca sul mondo Pro Loco condotta dalla Federazione nel 2012 lo ha messo in evidenza, che il futuro del nostro settore sia legato indissolubilmente al concetto di **qualità**, non intesa come gourmerie, ma come qualità del servizio di preparazione e somministrazione di cibi e su questo siamo davvero pronti per sostenere tutte le nostre Pro Loco.

Non voglio pensare la complessità del mondo turistico trentino come un mondo pieno di minacce, ho la tendenza a pensarla come un settore ricco di opportunità provenienti da ciascuna categoria presente ed è sulla base di questo mio pensiero che non riesco a vedere alcuna concorrenza sleale tra Pro Loco e ristoratori.

Si può pensare che le associazioni possano godere di qualche agevolazione per quanto concerne la pressione fiscale, ma posso garantire che non esistono sagre o manifestazioni che assicurino grandi guadagni, anzi tutt'altro. Il vero guadagno è vedere un paese o un territorio animarsi e vivere una vita diversa per qualche giorno, tutto qui!.

Mi piacerebbe vedere il pensiero del bicchiere mezzo pieno anche tra i rappresentati delle altre categorie con cui il nostro mondo condivide gli spazi perché credo che solo in questa maniera tutti quanti potremmo ritagliarci il nostro spazio e collaborare alla definizione di un turismo trentino davvero caratteristico e di eccellenza.

Enrico Faes
Presidente della Federazione trentina Pro Loco e Loro Consorzi