



a cura di Antonio Castello

# L'Italia e l'inatteso podio turistico Ue

Incredibile, ma vero. Secondo un report dell'ISTAT sui movimenti di viaggiatori nel nostro Paese da gennaio a settembre, basato sui dati Eurostat, l'Italia, lo scorso anno, è prima in Europa per numero di presenze turistiche. L'Ufficio statistico dell'Unione europea, sottolineando come lo scorso anno i flussi turistici di tutti i Paesi Ue siano stati ancora profondamente segnati dalla pandemia, calcola 1,1 miliardi di presenze nelle strutture ricettive dei Ventisette nei primi otto mesi del 2021, valore analogo a quello dello stesso periodo del 2020, ma inferiore di circa il 50% rispetto al 2019, ultimo anno pre pandemia. Tra i Paesi che mostrano il maggiore decremento di pernottamenti vengono in evidenza: Malta (65,4%), Lettonia (58,7%), Ungheria (-57,8%) e Portogallo (-56,2%). A seguire la Spagna che, con un calo del 54,6%, perde la prima



posizione nella graduatoria europea per numero di presenze e cede il passo all'Italia, in prima posizione nel 2021, e alla Germania, in seconda posizione. Relativamente ai primi nove mesi del 2021, infatti, i dati provvisori del nostro Paese mostrano un trend meno nega-

tivo della media europea rispetto al 2019, con le presenze negli esercizi ricettivi che diminuiscono del 38,4% (145 milioni di presenze in meno) e gli arrivi del 46,5%. Nel dettaglio, tra le componenti della domanda turistica, quella estera evidenzia maggiori difficoltà di ripre-

sa (-56,1% di presenze) rispetto a quella domestica (-20,3%). Il sorprendente primato dell'Italia, non è stato condiviso positivamente da tutti gli attori del turismo. A livello politico si registra il commento dell'eurodeputato del Movimento 5 Stelle, Mario Furore secondo cui "i dati Eurostat non possono essere letti come un trionfo, ma vanno analizzati in profondità: nei primi nove mesi del 2021, infatti, le presenze negli esercizi ricettivi sono diminuite del 38,4% con oltre 145 milioni di presenze in meno rispetto al periodo pre Covid, mentre la media europea è al -50%. L'Italia fa dunque meno peggio degli altri Paesi europei, ma questo non basta per dire che tutto vada bene". A livello associativo si deve invece registrare la posizione di Federalberghi secondo cui è assurdo parlare di trionfalismo. "In realtà, viene precisato in una nota, si tratta del peggiore anno della storia del turismo, considerando che nei primi mesi dell'anno, quelli cioè caratterizzati dal lockdown, era vietato viaggiare se non per motivi essenziali (lavoro, salute, ecc.).

Ha quindi davvero poco senso festeggiare un primato fittizio, a fronte di una realtà in cui il mercato è ben lontano dai livelli del 2019. Lo stesso report dell'Istat, prosegue Federalberghi, sottolinea che le grandi città, che nel 2019 rappresentavano un quinto delle presenze totali, hanno subito un crollo del 71% nel 2021. Non stupisce quindi che molte imprese siano chiuse da marzo 2020 e che molte altre purtroppo torneranno a chiudere nei prossimi giorni, a causa di una domanda stagnante e del clima d'incertezza generalizzato. E' pressoché impossibile pensare che qualunque azienda di altro settore diverso dal nostro possa sopravvivere con questi dati".

**Ulda Castello**

## Phood Kitchen, a Eindhoven il primo ristorante acquaponico del mondo



Si chiama "Phood Kitchen", è gestito da due imprenditori olandesi under 30 (Tim Elfring e Sabine Feron) e si trova nel centro di Eindhoven (Olanda), negli spazi di una ex fabbrica di latte. Si tratta in pratica del primo ristorante rigorosamente "acquaponico" del mondo, intendendo con quest'ultimo termine una coltivazione a base di frutta e verdura 100% bio, abbinata contemporaneamente ad un allevamento di pesci, il tutto senza utilizzare alcun tipo di sostanza chimica: né concimi, né pesticidi, né anti infestanti, né fitofarmaci. L'acquaponica è una biocultura integrata e sostenibile che combina l'acquacoltura, cioè l'allevamento di pesci e di crostacei, con la coltivazione idroponica, vale a dire la coltura di vegetali, direttamente in acqua, senza l'utilizzo della terra. Elfring e Feron hanno riprodotto il sistema nelle cantine del loro Phood Kitchen, ristrutturando gli spazi precedentemente occupati da un ex caseificio e creando un ecosistema autosufficiente, che sfrutta il legame naturale tra vegetali, pesci e acqua, in un loop ideale senza interruzioni: i rifiuti dei pesci vengono riciclati dalle radici delle piante che, a loro volta, filtrano l'acqua. Per vivere, infatti, i pesci hanno bisogno di nutrimento, acqua pulita e

ben ossigenata. I rifiuti organici, prodotti dall'attività metabolica dei pesci, se lasciati accumulare senza filtraggio dell'acqua, inquinano pericolosamente le vasche di allevamento dei pesci, fino a procurarne la morte. Nell'acquaponica, invece, i rifiuti organici dei pesci vengono rielaborati dai batteri nitrificatori, si tratta di batteri "buoni", creati nelle vasche di coltura dei vegetali, che producono nitrati e altre sostanze nutritive e rappresentano un vero e proprio concime naturale per le piante che, a loro volta, con le radici fitodepurano l'acqua restituendola pulita ai pesci. L'acquaponica genera vantaggi sia per l'ambiente che per la salute: minor utilizzo di acqua da irrigazione (fino al 90% di acqua potabile in meno), eliminazione dei cicli di lavaggio dei vegetali dopo la raccolta perché, non utilizzando nessun prodotto chimico, il vegetale è pronto per essere venduto, addirittura consumato. Esattamente quello che succede nel Phood Kitchen di Eindhoven, che serve un menu basato su un mix di verdure di terra e colture acquaponiche, funghi e piatti di carne biologica locale. Arricchiti da prodotti rigorosamente a chilometro zero, provenienti da fattorie e agricoltori che risiedono a due passi dalla città.

## Federturismo: vaccini non riconosciuti, problema per l'economia

Un problema che riguarda i turisti ma soprattutto i business traveller che arrivano da Cina, Russia e Paesi del Sud Est Asiatico si sta manifestando in tutta la sua preoccupante portata con l'introduzione dell'obbligo di green pass rafforzato per l'accesso a strutture turistiche, mezzi di trasporto, ristoranti e così via. Il tema è quello dei vaccini come Sputnik o Sinovac, che non vengono riconosciuti dall'Eme e quindi di fatto impediscono a clienti e uomini d'affari provenienti da numerose aree extraeuropee di accedere ai servizi di ospitalità in Italia. "La questione è politica e il Governo - dichiara la presidente di Federturismo Confindustria Marina Lalli - deve intervenire al più presto



per riconoscere la validità dei vaccini non approvati dall'Agenzia europea. Una misura fondamentale per incentivare la ripresa del turismo che anche quest'anno ha registrato un - 38,4% di presenze negli esercizi ricettivi rispetto al 2019, del business travel, ma anche di altri settori che negli ultimi periodi hanno sofferto

molto l'assenza di questa clientela". A sostegno di Lalli si unisce il presidente di Federmacchine (Federazione Nazionale delle Associazioni dei Produttori di Beni Strumentali) Giuseppe Lesce: "L'attuale situazione costituisce per alcune aziende un ostacolo operativo che deve essere superato".

Prospettive radicalmente mutate nell'ultimo mese: negozi e pubblici esercizi vuoti, migliaia di alberghi chiusi per mancanza di turisti. Nell'ultimo mese, le prospettive delle imprese del turismo, del commercio e dei pubblici esercizi sono radicalmente mutate. E se l'autunno era stato caratterizzato da una graduale ripresa, anche se lenta e faticosa, l'arrivo dell'inverno ha purtroppo segnato una netta inversione di tendenza. La paura frena la spesa delle famiglie. Il riacutizzarsi della pandemia ha avuto un impatto generalizzato sulle modalità di consumo degli italiani. A farne le spese sono soprattutto pubblici

## Confesercenti: il Covid sta affossando negozi, pubblici esercizi e alberghi

esercizi, commercio e turismo: il 51% dei consumatori dichiara di evitare di servirsi di bar o ristoranti, o comunque di aver ridotto la frequentazione di pubblici esercizi e locali. Il 32% (un italiano su tre) ha invece rinunciato a fare un viaggio o ha disdetto una vacanza già prenotata. Una percentuale identica, (sempre il 32%) ha evitato o ridotto gli acquisti nei negozi per timore degli assem-

bramenti. Lo conferma anche l'andamento dei saldi di fine stagione appena partiti che fanno registrare un rallentamento delle vendite fino quasi allo stop. Analoga situazione nel settore dei viaggi che sta interessando tutti gli attori del comparto: dalle agenzie di viaggio - ferme ormai da quasi due anni - ai trasporti turistici, passando per guide e accompagnatori. Nell'ultimo mese, però, è

tornato in crisi anche il comparto ricettivo, in particolare nelle grandi città d'interesse storico-artistico: a Roma è rimasto chiuso, per assenza di turisti, un albergo su tre. E anche chi è aperto è rimasto di fatto vuoto, con un tasso di occupazione medio inferiore al 30% delle camere. "Il quadro previsionale elaborato dalla Legge di Bilancio è stato radicalmente modificato: l'aumento dei con-

tagi ha creato un clima di sfiducia che sta frenando i consumi delle famiglie - commenta la Confesercenti. Un problema soprattutto per le piccole e piccolissime imprese italiane del turismo, della ristorazione, del commercio e dei servizi. "Una grande preoccupazione - dice Vincenzo Peparollo, presidente della Confesercenti di Viterbo - avvertiamo anche a livello locale, non solo a Roma, ma in tutto il Lazio, dove già sono iniziati i licenziamenti nel settore ricettivo e se non si attiveranno gli ammortizzatori sociali e ristori alle imprese il rischio è concreto con molte chiusure di esercizi soprattutto nel turismo



Vincenzo Peparollo, presidente della Confesercenti di Viterbo

e licenziamenti per migliaia di lavoratori, ma anche con un effetto domino su esercizi del commercio e del settore agroalimentare".