

# TRAVEL and Food

## Jelinic (Fiavet): "Le misure del Governo sono insufficienti."

### Il mondo del turismo si aspettava di più"

Il Governo firma il cosiddetto "decreto sostegni", ma alla resa dei conti lo scontento regna sovrano. Perfino lo stesso Ministro, Massimo Garavaglia, ammette che si "poteva fare di più".

Qualcosa è arrivato, ma non tutto quello che si sperava. In una nota ministeriale viene comunicato che il Governo ha riconosciuto la fase di difficoltà attraversata dall'intera industria, ma non si è potuto andare oltre quello che è stato decretato. Ovvero; un aumento di 100 milioni del Fondo unico nazionale del Turismo che si vanno ad aggiungere ai 120 milioni stanziati con la Legge di Bilancio; ulteriori 40 milioni destinati alla decontribuzione per i lavoratori stagionali del turismo e degli stabilimenti termali e un finanziamento di oltre 128 milioni come credito d'imposta da riconoscere agli operatori turistici per gli affitti di immobili. Pronta la presa di posizione delle associazioni di categoria, "Un settore provato come quello del turismo si aspettava molto di più dal decreto sostegni appena emanato, ha affermato in una nota stampa **Ivana Jelinic**, presidente di Fiavet Confcommercio. Sicuramente la cassa integrazione scontata fino a marzo è insufficiente sia per la brevità del periodo che per la misura in sé tesa se esonera dal pagamento della contribuzione addizionale in un momento in cui il turismo è praticamente fermo. Si parla del 9% del 4% per uno stanziamento da 80 milioni di euro che dovremo dividere con hotel, ristoranti, bar mense e catering. Se pensate che nell'ultimo periodo di fine 2021 inizio 2022 hanno chiuso circa 2.500 agenzie di viaggio su 13000 in Italia, senza



Nella foto, Ivana Jelinic presidente di Fiavet Confcommercio

aiuti non so cosa potrà accadere». "Stesso dicasi dell'incremento del Fondo unico nazionale turismo che non reputiamo sufficiente. Bisognerebbe inoltre capire i bandi che usciranno e i tempi di erogazione, perché siamo allo stremo. Infine ci auguriamo che da aprile tutto ritorni normale, ma credo si tratti di una visione quantomeno ottimistica, e limitare i provvedimenti a tre mesi non ci consente di pianificare nulla per la sopravvivenza. L'incertezza è il peggiore dei mali per ogni impresa, conclude Ivana Jelinic, ma a pagare il prezzo più alto è stato il mondo del turismo".

**Ulda Castello.**

## Nello Jutland (Danimarca), un nuovo museo sotterraneo sulla Guerra Fredda



Nel profondo della foresta di Rold Skov nello Jutland del nord, 60 metri sottoterra, si trova uno dei segreti meglio

custoditi della Danimarca. Il bunker della Guerra Fredda REGAN Vest, costruito negli anni '60. Nel 2022 aprirà al pubblico, come un museo, progettato per trasmettere le storie del suo tempo. L'impressionante bunker di 5.500 metri quadrati, sarà il punto focale del museo, dove i visitatori potranno sperimentare il suo interno originale, dall'ufficio dei ministri e dei medici al dormitorio. Questa è un'opportunità unica, poiché altre strutture governative nel mondo sono state private del loro inventario originale. In superficie, l'edificio adibito a mostre per i visitatori, costruito a forma di quattro scatole nere e progettato dall'architetto AART, offrirà un'attività virtuale permettendo ai visitatori di sperimentare le ripercussioni di una bomba sul bunker e sul paesaggio circostante. Anche la villa, dove viveva il supervisore con la sua famiglia, è stata ristrutturata e riportata alla sua gloria del 1980, offrendo ai visitatori uno sguardo alla vita quotidiana di quel tempo.

## Sapori in Canton Ticino

Dai grotti ai ristoranti gourmet, dalle colline ai vigneti soleggiate, la buona tavola nel vicino Canton Ticino, in Svizzera, è sempre di casa. L'aspetto culinario si sposa con un'offerta culturale di prim'ordine e con panorami strepitosi che regalano una vacanza unica. E non si pensi solo al formaggio. Una esperienza unica è quella, ad esempio, di andare alla scoperta del salame dei Castelli di Bellinzona, un prodotto che deve il suo gusto unico alla stagionatura nelle cantine a volta del Castello di Montebello, che garantiscono il clima ideale per la sua maturazione. Un'ottima occasione per scoprire più da vicino questa deliziosa specialità ticinese è il workshop dedicato all'arte salumiera della legatura del salame, un evento unico nel suo genere che comprende anche la visita del castello e un aperitivo

finale a base di vino e salumi locali. Una volta stagionato il salame viene inviato a casa di ciascun partecipante, a gustoso ricordo di un'esperienza del tutto particolare. Chi lo desidera, fra l'altro, può visitare gratuitamente anche Sasso Corbaro e Castelgrande, gli altri due castelli che compongono il suggestivo complesso medievale dichiarato nel 2000 patrimonio mondiale UNESCO. Diverso lo scenario, uguale l'emozione: sull'Alpe Piora è possibile scoprire i segreti del rinomato prosciutto crudo e visitare le caratteristiche cantine di affinamento. Grazie all'aria purissima di montagna, il prosciutto crudo acquista un esclusivo sapore. Dopo il percorso didattico alla scoperta delle bellezze naturali lungo le sponde del lago Ritom, si ha modo di visitare le cantine in cui il pro-

sciutto viene depositato per permettergli di raggiungere la giusta stagionatura. Al termine della visita sarà possibile degustare questa saporita specialità ticinese, accompagnata da vini locali. Il Parco Alpino Piora, situato nel nord del Canton Ticino, si raggiunge con una delle funicolari più ripide al mondo, ovvero la funicolare Ritom. E se proprio non fosse possibile resistere dal degustare i famosi prodotti caseari, il suggerimento è quello di recarsi nella Valle di Muggio dove viene prodotto lo Zincarlin, un formaggio dal gusto intenso che fino al XIX secolo si produceva ancora in ogni casa. Scomparso nel tempo, nel 2005 un gruppo di entusiasti locali ne rilanciò la produzione.



Ottenuto da latte di vacca e capra proveniente dagli alpeggi del Monte Generoso, lo Zincarlin si pregia del marchio Slow Food. A chi desidera saperne di più sui metodi di produzione e affinamento di questo particolarissimo formaggio raccomandiamo una gita a Salorino, nel Mendrisiotto, dove le piccole forme piramidali maturano in secolari cantine naturali. Per i gruppi di almeno tre persone vengono organizzate ogni settimana visite guidate con degustazione. [www.mendrisiotto-tourismo.ch](http://www.mendrisiotto-tourismo.ch)

## Lo storico aeroporto di Eindhoven trasformato in ristorante

Nel quartiere residenziale di Meehoven oggi è rimasto un gioiello nascosto degli anni '30: l'ex edificio dell'aeroporto Welschap di Eindhoven le cui piste hanno fatto posto alla nuova zona residenziale ma l'edificio dell'aeroporto, compresa la torre di controllo, è ancora lì. L'ala destra dell'edificio, che ospitava il ristorante KLM prima della guerra, ora ospita di nuovo un ristorante dal nome Echt Welschap. Costruito negli anni '30, prima del secondo conflitto bellico, Eindhoven Welschap era un aeroporto civile, il terzo per traffico dopo Schipol ad Amsterdam e Waalhaven a Rotterdam. A lungo requisito dalla Wehrmacht, danneggiato dai bombardamenti, riconquistato dagli alleati nel 1944, venne resti-

tuito all'aviazione militare olandese nel 1952. Successivamente riattivato per il trasporto civile, negli anni '60 e '70 crebbe grazie al tempestoso sviluppo della Philips. Nel 1984 venne costruito un nuovo terminal passeggeri, progettato dal noto architetto Leo de Bever, e l'edificio degli anni '30 fu abbandonato. Divenuto monumento nazionale, lo storico edificio - completo di torre di controllo, orologio e grande terrazzo - sorge oggi a nuova vita. Il proprietario Hanny Arens racconta: "Il direttore dell'aeroporto si sedeva qui, nella torre di controllo: quando un aereo atterrava, correva su e giù per queste scale e controllava lo sbarco dei passeggeri. Ora affittiamo queste stanze per meeting e riunioni. E' un luogo con molta



storia, che ho voluto celebrare arredandolo con lampade dell'epoca, un tavolo Gispen e la riproduzione in grande formato di immagini degli anni '30".

L'originale pista in erba non esiste più da decenni, avendo fatto posto alla nuova zona residenziale di Meerhoven: Eindhoven dista solo 8 chilometri. Sul terrazzo panora-



mico, nel nuovo ristorante Echt Welschap, è possibile gustare specialità di ogni genere e sorseggiare birre locali: a breve distanza decollano e atterrano aerei, in quello che

nel frattempo è diventato il secondo aeroporto civile dei Paesi Bassi. Ma tutto è iniziato in questo edificio, miracolosamente sopravvissuto quasi 100 anni.