



La ricerca

Il boom di presenze e i timori di un'overdose da turismo

VALERIO VARESI

Prevenire è meglio che curare ed è così che il quarto rapporto sulle città a cura di "Urban@it", edito da "il Mulino" in prossima presentazione venerdì nell'aula Prodi dell'università di piazza San Giovanni in Monte, sembra voler avvertire i sindaci delle Città metropolitane italiane, Bologna compresa. In particolare i ricercatori Ernesto d'Albergo, Daniela De Leo e Gianfranco Viesti, hanno messo in guardia centri come le Due Torri da fenomeni emergenti che altrove hanno prodotto ricchezza, ma altresì snaturamento dei contesti urbani. Si sta parlando del turismo di massa e della moltiplicazione dei luoghi di consumo del cibo che ne consegue. L'avvertenza in termini di prevenzione è quella di evitare «il superamento della capacità di carico turistica» secondo il linguaggio degli esperti. In sostanza una overdose di visitatori, la stessa che ha costretto Venezia (35 milioni di presenze nel 2016) a pensare a una tassa di sbarco e ha

messo in difficoltà Firenze (14 milioni) sempre sull'orlo del tutto pieno. Bologna è a livelli molto più contenuti (4 milioni), ma il fenomeno turistico, coinciso con l'hub di Ryanair, è recentissimo e in continua crescita. Certo con effetti benefici, a partire da un valore aggiunto di 3 miliardi annui, ma con potenziali punti di rottura. I ricercatori di "Urban@it" hanno evidenziato che esiste un limite in cui il turismo entra in collisione con le residenze. Le avvisaglie sono già state avvertite con la difficoltà da parte dei fuorisede a trovare alloggi per via della trasformazione delle case in B&B e il progressivo svuotamento del centro da parte di attività che non siano la ristorazione e la merceologia da regalo. L'invito è quindi quello a non considerare il turismo solo dal punto di vista della capacità di fare reddito, ma in modo più ampio e armonico. Allo stesso modo, secondo i ricercatori, il cibo andrebbe valutato non unicamente sotto il profilo del consumo al dettaglio, ma secondo una visione di

cultura del cibo, valorizzando l'interazione tra le specialità gastronomiche e la produzione da cui quei cibi nascono. In questa prospettiva, il ristorante o la trattoria, non sono altro che i dispensatori finali di ciò che si coltiva o alleva nei dintorni della città meta turistica. Esempi in questo senso si stanno moltiplicando, a partire dal patto siglato in occasione dell'Expò milanese, a Torino, a Matera città europea della cultura quest'anno e nella stessa capitale lombarda. Il cibo, insomma, suggerisce il rapporto "Urban@it", deve diventare una filiera che parte dai campi e arriva sui banconi o sui tavoli della ristorazione. Il modello è quello inaugurato da "Fico" con l'intento di mostrare la genesi di ciò che si assapora nel piatto. Talvolta anche con fini didattici.

**Il laboratorio di urbanistica**

L'ex sindaco Walter Vitali promotore di Urb@n.it



Peso: 20%