

ALDO BALESTRA S'incrociano le dita. Ma i complimenti della vigilia degli altri enti campani fanno sperare, agli irpini, di aver osato nel modo giusto. Da oggi la controprova. La nostra terra mette in mostra alla Bit di Milano, la più importante fiera turistica italiana, cuore e ragione. Il cuore con il massimo sforzo di valorizzazione del «made in Irpinia»: verde che ritempra, buona cucina e vini eccelsi, l'ospitalità di una rete alberghiera strutturata ma non ben sfruttata. Stavolta, però, la ragione ha indotto tutti - capofila la Provincia di Avellino (ne va orgogliosa la presidente De Simone), grandi motori l'Ept di Barile e la Camera di Commercio, ottimi volano le Comunità Montane, Assindustria e gli Enti parco - a disciplinare l'offerta. Come a dire «siamo l'Irpinia», tutti sotto lo stesso ombrello che ci contraddistingue, anche graficamente, e lavoriamo in sinergia. Ed allora, da stamane e per quattro giorni, scommettiamo sul «prodotto Irpinia». Almeno tre iniziative profumano di esaltante ed invidiata novità: a cominciare dal workshop di stamane, al quale ha lavorato la Camera di Commercio presieduta da Costantino Capone, nel quale 22 tour operator di livello nazionale (si pensi al Cral della Regione Lombardia) incroceranno direttamente i «pacchetti» turistici (dalla sistemazione alberghiera ai percorsi del gusto e dell'ecoturismo), predisposti da undici operatori locali irpini (Certosa di Lauro, Borgo di Castelvete, Borgo di Calitri, Hotel Civita, Aeclanum Hotel, Galassia Park Hotel, Hotel Colucci, Viva Hotel, Hotel Valtuscano, Agriturismo I Capitani e I Cavalieri). Ed ancora: la Comunità Montana Terminio Cervialto, guidata da Nicola Di Iorio, domattina presenterà la «carta di credito dell'enoturista». Lo scopo è veicolare, con diecimila card ricaricabili del circuito Visa, le offerte di un territorio che testa la rete dei comuni-albergo, a cominciare da Castelvete, e offre tappe enogastronomiche che sinora hanno vissuto di timida luce propria. Infine, può l'Irpinia promuovere regioni estere e queste (Galizia in Spagna e Douro in Portogallo) ricambiare il favore? Si prova, con l'iniziativa del Gal Partenio che si inserisce nei «villaggi della tradizione». Viene così creato un pacchetto complessivo di proposte di «incoming turistico». Non mancano altre novità, il debutto dell'area Taurasi-Valle del Calore, distretto enogastronomico (tre vini Docg, olio di ravece, miele e tombolo) di sei comuni o la scommessa in cucina di una chef, Valentina Martone del «Megaron» di Paternopoli, che con tartufo nero di Bagnoli e formaggio Carmasciano proverà, domani, a vincere le ultime resistenze in fatto di gusto.