

Gli stati generali



I ristoranti

li vergini
ntico è felice
n bici

Pici, ribollita & co.
Servono fantasia
e alcuni «Cecchini»

Attrarre i turisti per i suoi paesaggi
l'inquinamento «visibile», quello
zzati nel mezzo delle distese
oscana secondo Matthew Spender,
piantale a cui l'artista e scrittore
quattro stelle, «perché nessuno
massimo dei voti». La Toscana e i
paesaggi però ci sono andati
ni: «Con le sue distese collinari non
pate da caseggiati sparsi qui e là
disfa quell'idea romantica che il
sta straniero cerca» spiega Spender,
rito dall'Inghilterra con l'intenzione
costruirsi un'identità europea
ando in varie zone dell'Europa. Si è
fermato nel senese, perché si è
amato della Toscana: «Qui non si
vuto l'impatto inquinante dei
eggiati come accaduto ad esempio
mbria, nelle Marche e anche nel
ccanto alle ville Palladiane sono
tture orrende» spiega Spender. I
ni per ora sono salvi, un po' per
da sempre si è preferito costruire a
dei piccoli centri urbani», un po' è
una coscienza paesaggistica molto
mpromesso che coinvolge anche
el turismo, né di massa, né di élite:
elisti, su cui ha puntato molto Gaiole
l'evento dell'Eroica, è ad esempio
zione, che definirei popolare: un
tivo, ma non pigro, che non cerca
ezza magari ristoranti e prodotti di
n standardizzati». Ma mai abbassare
alcuni centri sono ormai corrotti dal
assa: penso a San Gimignano, a
Chianti, forse un po' anche Pienza,
frusaglie che mettono di cattivo
gli stessi commercianti, che di certo
ogliosi di vendere una finta
usca». (Gaetano Cervone)



Faith
Willinger

- ★ qualità prezzo», e anche sulla costa sua
maestà il pesce non tradisce i visitatori. Una
bella sorpresa è Il Merlo a Camaiole, «il
titolare ha un'arma segreta: sua mamma». E su
e giù per la regione il turista stravede per Da
Caino a Montemerano, il Belvedere a Monte
San Savino, Botte Piena a Montefollonico.
- ★ Restano scoperti invece quei territori dove le
aziende vinicole hanno raggiunto alte vette e i
ristoranti non hanno tenuto lo stesso passo:
- ★ «Nel Chianti il turista è indirizzato solo da
Dario Cecchini, nel senese manca un
Cecchini». I turisti cercano nella gastronomia
la conferma che la Toscana è un luogo dove si
vive bene, spiega Willinger, vanno alla ricerca
della qualità e «de città toscane offrono
moltissimo, a tutti i livelli, comprese le
proposte di piatti vegetariani, richiesti da
tanti, a partire dai visitatori indiani. I ristoranti
lo sanno: nel menu non c'è solo la bistecca».

(Lisa Baracchi)

Gli hotel

Ok, la stella è giusta
Ma basta stanze
con il finto rustico

«Gli alberghi in Toscana? Direi che sono di
buon livello». A dare un giudizio positivo sul
sistema alberghiero regionale è un'autorità del
settore: Teresa Cremona è infatti la curatrice -
per la parte «ricettività» - della guida «Alberghi
e ristoranti d'Italia» del Touring Club Italiano.

«Negli hotel toscani c'è un buon livello di
accoglienza - spiega - i casi
clamorosi, in senso negativo, sono
davvero pochi. Abbiamo riscontrato
anche una buona corrispondenza tra
il numero di stelle e la qualità del
servizio offerto». Insomma, per i
turisti non ci sono sorprese. O, forse,
ce ne sono troppo poche: «Uno dei
limiti del sistema alberghiero
toscano — dice Cremona — è una
certa uniformità di stile: c'è un
eccessivo appiattimento nella camera
col mobile rustico e col letto in ferro



Teresa
Cremona

- ★ battuto. Anche sulle colazioni, mediamente, ci
vorrebbe più attenzione». La varietà c'è invece
in termini di scelta: «Con un'offerta
variegatissima il turista può scegliere il luogo a
sé più congeniale, e questo è un valore
aggiunto per un sistema alberghiero». Tranne
l'eccezione di Firenze (che in Italia fa caso a sé
insieme a Roma e Venezia), anche sui prezzi è
possibile trovare l'hotel a misura di portafogli,
grazie anche all'alto numero di b&b e
affittacamere a buon mercato. Invece, «gli
alberghi tradizionali potrebbero essere più
flessibili sui prezzi di bassa stagione». Il
giudizio di Teresa Cremona è ampiamente
positivo sugli hotel delle città d'arte e sugli
agriturismi, dove la Toscana fa modello perché
«in Italia ha fatto da apripista»; ma anche il
sistema ricettivo delle località sul litorale
tirrenico, che finora erano forse l'anello debole,
sta crescendo in qualità, «soprattutto in Versilia
e nel grossetano». (Giulio Gori)

La costa

Dilemma olimpico:
il mare selvaggio
o quello attrezzato?

È una costa Toscana dai due volti quella che
descrive Alessandra Sensini, campionessa
olimpica di surf. C'è quella del paesaggio, della
natura e di quel mare incontaminato che lei
conosce come le sue tasche. Poi c'è la Toscana
dei servizi, dell'offerta, che non sempre guarda
al futuro come dovrebbe, secondo lei. Ma in

mezzo a queste due versioni c'è una
certezza: il biglietto da visita. «La
Toscana è conosciuta in tutto il
mondo e con lei il suo mare e le sue
coste — dice Sensini — Certo, ogni
luogo ha le sue caratteristiche, ma
sulle sue qualità la nostra regione è
tra le più conosciute». Lei,
maremmana doc e pluripremiata
campionessa di surf, vede il bicchiere
soprattutto mezzo pieno. «Il nostro
mare ha caratteristiche anche
climatiche che permettono ogni tipo



Alessandra
Sensini

- ★ di attività per gli appassionati: non solo surf, ma
anche vela, escursioni subacquee e quant'altro».
- ★ Sensini va oltre al semplice tuffo rinfrescante.
- ★ «Bellezza, qualità, attività sportive: ogni cosa si
sposa perfettamente con il mare in Toscana». Le
due facce della medaglia possono coincidere con
altrettante località nostrane: «Per quanto
riguarda natura e paesaggio la Maremma è un
posto bellissimo, mentre per quanto riguarda i
servizi è meglio la Versilia». Infatti, nel tratto
sud della costa toscana, uscendo dall'acqua il
bicchiere diventa mezzo vuoto. «Ci sono zone
che hanno servizi maggiormente sviluppati
rispetto ad altre, che invece non vanno incontro
alle iniziative di chi ha idee». A nord, infatti,
secondo l'olimpionica, dagli stabilimenti
balneari alle sue amate strutture sportive, c'è un
passo diverso su questi temi. «Ci sono più
attrezzature, maggiore attenzione verso il
cliente. A sud invece sono più carenti sotto
questo punto di vista». (Alfredo Faetti)