

Turismo, De Falco: «Mancano informazioni Parcheggi? Un problema per la città»

Erika Noschese

Bilancio positivo per questa stagione estiva che sembra volgere al termine. A fare il punto della situazione Adriano De Falco, presidente dell'associazione Aseas Accomodation Salerno, l'associazione delle strutture extra alberghiere che tiene però a precisare che «la stagione non è finita. Non bisogna fare l'errore di considerare che la stagione sia luglio ed agosto perchè è la stagione per noi italiani mentre ci sono tante persone che in vacanza vanno in altri mesi. La nostra stagione termina a fine ottobre ed iniziano a fine marzo, inizio aprile». Dunque, la stagione estiva non è ancora giunta al termine e quello di questo 2018 è solo un primo bilancio provvisorio. «C'è movimento a Salerno però la qualità si è un po' abbassata perchè essendoci molta concorrenza, sia leale che sleale a causa degli abusivi, si sono abbassati i prezzi e si è abbassata anche la qualità», ha spiegato ancora il presidente De Falco che parla di "svendita" delle camere soprattutto per quanto riguarda i B&B. «Questo abbassa la qualità del turismo che arriva in città perchè una persona che spende 20 euro per una camera difficilmente andrà a spendere al ristorante, preferendo piuttosto il supermercato», ha poi aggiunto il presidente dell'associazione che racchiude sotto di sé tutte le strutture extra alberghiere. Tanti arrivi, in città, fino ad ora, ma la qualità è calata. Per quanto riguarda gli abusivi, secondo te cosa occorre fare? «Ne abbiamo già parlato con il consigliere Natella, occorre fare controlli incrociati tra quelle che sono le strutture ricettive, autorizzate dal Comune e registrate, e quelle che sono le piattaforme online come Booking. Quindi, andare a vedere se le strutture corrispondono. E' più semplice di

quello che si può immaginare ma ci vuole tempo, non è facile. Non possiamo essere noi strutture ricettive o associazioni ad occuparci dei controlli». Secondo te, a Salerno oggi possiamo parlare di movida morta? «La movida si è un po' diluita in vari punti. Probabilmente, prima la movida – e ti parla da salernitano – si concentrava più sul centro storico basso ora trovi pezzi di movida sparsi qua e là. Io ieri notavo che è fatta a zone. E sicuramente i parcheggi non aiutano. L'accessibilità alla città non aiuta la movida. Anni fa, quando al posto della piazza (piazza della Libertà ndr) c'erano i parcheggi, quello consentiva l'arrivo in città, di fermarsi e poter stare. Io perchè sono di Salerno e so dove parcheggiare altrimenti sarebbe stato un problema anche solo venire a Salerno». Quali sono i servizi che, secondo te, mancano in città e che potrebbero essere utili per incrementare il turismo? «Tante cose. Sicuramente le informazioni in loco. Adesso, tutto sommato, siamo stati bravi a fare un buon marketing, nel senso che adesso la città – sia per gli italiani sia per gli stranieri – inizia ad essere abbastanza conosciuta come punto strategico, sia come appeal della città stessa sia come punto strategico delle altre attrazioni che abbiamo sul territorio, come la Costiera, Pompei, Paestum e così via. Però, quello che manca sono le informazioni in loco: indicazioni, segnalazioni di monumenti aperti, orari chiari e definiti, assistenza ai turisti in loco, infopoint aperti quasi h24, quasi 7 giorni su 7, in punti strategici e ben identificabili. E' sicuramente becero il modo in cui vengono trattati i turisti agli imbarchi dei traghetti: non possono ricordarsi a giugno che probabilmente servono le pensiline. Se i traghetti partono ad aprile, vanno messe ad aprile perchè una delle attrazioni di Salerno è la Costiera con i traghetti». Per quanto riguarda questo primo bilancio puoi esserne soddisfatto o pensi che Salerno poteva dare di più? «Salerno deve dare di più, anche come civiltà dei cittadini e come pulizia. Come numeri credo possa andar bene, i turisti ci sono stati e ormai il turismo c'è perchè Salerno ha un ruolo strategico però manca ancora tanto. Manca la

cultura del turismo a Salerno ma è normale che non ci sia, ci vuole tempo, ci vogliono anni».

A Natale il pesce è davvero fresco? Meglio scegliere il surgelato.

Quanti sono convinti che il fresco, rispetto al “Surgelato”, abbia caratteristiche migliori? Quanti pensano che i surgelati costano molto più del fresco? Quanti conoscono la differenza tra “congelato” e “surgelato”? Ecco perché è preferibile scegliere prodotti “SURGELATI”

QUAL E' LA DIFFERENZA TRA “CONGELATI” E “SURGELATI” ? CE LO SPIEGA ALESSANDRO AUTUORI DI AUTUORI SURGELATI, AZIENDA LEADER DI SALERNO E PROVINCIA.

Un alimento è “congelato” quando viene portato lentamente a una temperatura compresa tra -7° e -18° . Un alimento è “surgelato” quando viene rapidamente portato a una temperatura uguale o inferiore a -18° .

Cosa cambia? Cambiano le caratteristiche nutrizionali e organolettiche, che nel caso dei “surgelati” rimangono inalterate, mentre per i “congelati” subiscono un peggioramento.

Questo perché l'acqua contenuta nell'alimento surgelato si trasforma in microcristalli che consentono di mantenerne intatta la struttura biologica, mentre nell'alimento congelato l'acqua si trasforma in grossi cristalli di ghiaccio che ne danneggiano la struttura biologica determinando una perdita

del valore nutrizionale.

PROVIAMO A FARE CHIAREZZA

Da sempre esiste la necessità di conservare gli alimenti motivata da molteplici cause come la disponibilità stagionale di molti prodotti oppure la lontananza delle località di approvvigionamento da quelle di consumo. Varie sono state le soluzioni adottate: dalla salatura all'essiccazione e all'affumicatura per carne e pesce, alla conservazione sott'olio e sott'aceto per gli ortaggi.

Anche la tecnica del freddo ha origini lontane, databili almeno 1500 anni avanti Cristo ed è provato che fosse adottata dai Persiani e poi dai Greci e dai Romani. La tecnica, molto primordiale ma efficace per i tempi, consisteva nel sistemare ghiaccio o neve compattata in profonde buche o in grotte naturali in cui venivano poi conservati i cibi.

Le "ghiacciaie" e le "neviere" sono state l'unico sistema di conservazione con il freddo fino alla metà dell' '800, quando negli U.S.A. venne brevettato il primo frigorifero. L'invenzione trovò quasi subito applicazione nei trasporti marittimi e ferroviari, permettendo di spostare grandi quantità di alimenti – soprattutto carne – su enormi distanze.

Non possiamo però parlare di "surgelati", ma soltanto di "congelati", fino al 1928, quando venne brevettato negli Stati Uniti il primo vero sistema di surgelazione a contatto.

I PRODOTTI DI AUTUORI SURGELATI SONO SUPERIORI AL PRODOTTO FRESCO?

Le persone hanno la convinzione che il fresco sia qualitativamente superiore al surgelato. E' vero? Assolutamente no, perché la surgelazione e il mantenimento costante di una temperatura non superiore a -18° permette di contenere massicciamente le reazioni chimiche ed enzimatiche,

annullando quasi del tutto la possibilità di proliferazione di microbi. Inoltre se si considera che a volte un prodotto fresco impiega anche due o tre giorni dal produttore al consumatore, mentre un prodotto destinato alla surgelazione arriva all'industria di trasformazione solo dopo poche ore dalla raccolta, si può sostenere che le caratteristiche di un surgelato sono in molti casi superiori al fresco.

I prodotti surgelati inoltre sono sottoposti a controlli molto stringenti che partono dalle caratteristiche e dal grado di maturazione della materia prima, riguardano l'eventuale presenza di contaminanti e proseguono durante il processo di lavorazione e di conservazione, attraverso il rigoroso mantenimento della "catena del freddo".

Per capirci, verdure e ortaggi in poche ore dalla raccolta vengono selezionati, puliti, lavati, ulteriormente selezionati, scottati in acqua bollente o al vapore e quindi surgelati. Il pesce invece è normalmente lavorato in mare aperto, appena pescato viene eviscerato, sfilettato e surgelato.

COSA CAMBIA RISPETTO AD ALTRI SISTEMI DI CONSERVAZIONE?

Sicuramente molto, perché la surgelazione è l'unica modalità di conservazione degli alimenti che non prevede l'uso di conservanti, essendo ottenuta esclusivamente attraverso l'intensità del freddo.

L'uso di conservanti nella surgelazione è peraltro vietato da un Decreto Legislativo del 1992 e da una Direttiva Europea. Tutti i passaggi dalla produzione al consumatore sono inoltre regolati da precise norme di legge.

I PRODOTTI DI AUTUORI SURGELATI COSTANO PIU' O MENO DEL FRESCO?

Considerando che il prodotto surgelato è già pulito, costano meno. Infatti viene surgelata soltanto la parte di prodotto

destinata a essere immediatamente cucinata. Pensiamo ai piselli, ad esempio, che surgelati si acquistano sgusciati, mentre per quelli freschi paghiamo anche il baccello.

ECCO DOVE PUOI ACQUISTARE I MIGLIORI SURGELATI DI SALERNO :

- Autuori Surgelati via Gramsci 73 (zona parco Pinocchio Salerno)
- Autuori Surgelati via Robertelli 56 Salerno (zona Torrione)
- Telefono 089.798913 www.facebook.com/autuorisurgelati

Articolo di Danilo Ruffo in collaborazione con CREATIWA STUDIO