

Viaggio a Valle dell'Angelo, un piccolo centro che ha fatto del turismo la sua forza

di Monica De Santis

Salvatore Iannuzzi, neuropsichiatra di professione, è dal 1999 (tolta una parentesi che va dal 2009 al 2014) il sindaco, fiero ed orgoglioso di Valle dell'Angelo, un piccolo comune del salernitano situato ad un altitudine di 620 dal livello del mare ed esteso su un territorio di circa 37 chilometri quadrati. E' il comune con meno abitanti residenti di tutta la provincia. Ad oggi sono infatti circa 250 le persone che vivono lì tutto l'anno, ma nel periodo che va da aprile fino ad ottobre la popolazione aumenta ed anche di molto con il ritorno in città di tante persone che per motivi lavorativi risiedono altrove. E' uno dei pochi comuni italiani ad avere un bilancio in attivo da anni...



“Quando sono diventato sindaco i conti erano in rosso, ma ora possiamo dirlo e con orgoglio, che da anni siamo in attivo”.

Oggi, come tutti i comuni italiani anche nel piccolo centro salernitano, la vita sta riprendendo, dopo la pandemia.. “Fortunatamente il mio comune è stato toccato, grazie ad una serie di interventi preventivi, messi in atto dall’amministrazione comunale, marginalmente dall’emergenza sanitaria. Abbiamo fatto un buon lavoro di profilassi a partire da una sanificazione continua di tutti i luoghi di maggiore assembramento, come gli uffici postali, chiese, parchi, uffici comunali, etc... Abbiamo trasferito tutti i locali pubblici all’aperto, anche gli esercizi commerciali, vendevano i loro prodotti all’aperto. Nessuno poteva entrare nei negozi onde evitare ogni tipo di contatto o assembramento. Siamo stati i primi ad acquistare e a distribuire le mascherine a tutta la popolazione. Non nascondo che qualche notte insonne l’abbiamo avuta anche noi, perchè ogni qualvolta avevamo un individuazione di contatti o di persone a rischio ci attivavamo subito per tracciare tutte le persone che avevano avuto contatti diretti e metterle in quarantena per evitare il diffondersi del virus”. Come detto Valle dell’Angelo è il comune salernitano con il minor numero di abitanti ma come ci spiega il sindaco è un comune dalla grande vitalità..



“Siamo un paese con una vitalità turistica enorme, perchè non solo abbiamo delle attrattive di natura paesaggistica ma nel

corso del tempo abbiamo selezionato una serie di attività che sono la punta di diamante per la nostra economia. Posso dire che il nostro è un comune che vive prettamente di turismo. Basti solo dire che abbiamo due ristoranti molto conosciuti che registrano ogni giorno il tutto esaurito. Bisogna prenotarsi con anticipo se si vuol mangiare nei nostri locali. Questo perchè, perchè abbiamo una cucina di altissima qualità che nel corso del tempo è diventata il nostro richiamo turistico. Abbiamo poi una produzione locale di tutto rispetto e poi abbiamo locali, come i nostri bar che lavorano su utenze diversificate, quindi offrendo tutto per tutti i gusti. Quindi come dicevo abbiamo una grande vitalità e questo mi piace dirlo è grazie alla conversione in comune turistico. Conversione che siamo riusciti a fare con largo anticipo rispetto ad altri centri della nostra provincia". Un lavoro iniziato ovviamente molto tempo fa? "Quando ho iniziato a fare il sindaco, questo era un comune in caduta libera. Ricordo che la prima cosa che abbiamo fatto è stata quella di organizzare delle colonie per bambini. Facevamo venire bambini da tutta l'Italia che facevano quest'esperienza rurale con i nostri contadini. Ovviamente questi bambini venivano con le loro famiglie che soggiornavano nel nostro comune e che toccavano con mano la qualità dei nostri prodotti e al tempo stesso questo flusso di persone ha permesso di far capire alla popolazione locale che si poteva vivere di turismo. Ecco siamo partiti da qui e siamo andati avanti, con la nascita di nuovi esercizi commerciali che lavorano alla grande". Lei ha creato anche una struttura per accogliere i concittadini residenti all'estero.. "Sì, nel 2007, di ritorno da un viaggio in Argentina, dove vivono 3000 persone originarie di Valle dell'Angelo ho messo in atto la realizzazione di questa struttura per mantenere fede ad una promessa fatta ai nostri concittadini che vivono non solo in Argentina ma anche in altre parti del mondo. Quindi c'è questo segmento di turismo del ritorno che nel nostro comune ha una grande importanza"



La problematica oggi del suo comune? Anche da voi pesa la mancanza di collegamenti diretti e di una migliore viabilità? “E’ vero esiste un limite causato dalla mancanza di collegamenti e da una scarsa viabilità, ma questo non è la principale barriera per la crescita dell’economia turistica del nostro territorio. Perché se questo fosse vero realtà molto disagiata dal punto di vista infrastrutturale come la nostra Costiera Amalfitana non dovrebbero essere raggiunti da nessuno. Quindi credo che la cosa che oggi si deve fare davvero e far crescere la cultura del turismo. Realizzare dei cambiamenti strutturali. Valle dell’Angelo è il cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano e il grande problema è mantenere un’economia che a dispetto di quello che la gente può pensare è un’economia molto più difficile rispetto a quella che si può avere a Salerno città. Gestire un’attività commerciale da noi è molto più costoso rispetto ad una grande città. Perché vivere all’interno di un’area protetta significa dover rispettare una serie di regole e di limiti che altrove non ci sono. Ecco perché, su mia iniziativa è venuta fuori una legge che garantisce una fiscalità di vantaggio per chi lavora nelle aree protette” Chi viene a Valle dell’Angelo cosa si deve assolutamente visitare?



“Il sindaco consiglierebbe di vedere la nostra montagna che è eccezionale e poi ancora le gole del festolaro” E invece a livello gastronomico cosa si deve assolutamente assaggiare? “Personalmente ho riscoperto una cosa che era andata in disuso da circa un trentennio che sono i Parmarietti, un tipo degli gnocchi grandi e vengono fatti con quattro dita e cucinati con sugo di cinghiale o di maiale. Ed ora stiamo cercando di realizzare un laboratorio per la produzione, realizzazione e diffusione di questa pasta”.