Ferragosto, picco di ripresa per l'agriturismo: Liguria fra le mete più gettonate

di **Redazione**
10 Agosto 2011 – 9:35



Liguria. Nell'estate che segna il riscatto dell'agriturismo, dopo un 2010 da dimenticare, la settimana di Ferragosto rappresenta il picco della ripresa. Tra chi sceglierà la campagna per trascorrere l'intero week-end di festa e chi invece si recherà in 'fattoria' solo per il pranzo dell'Assunta, le presenze negli agriturismi italiani supereranno quota 500 mila unità nei giorni compresi tra il 10 e il 16 agosto.

Lo afferma Turismo Verde, l'associazione nazionale agrituristica della Cia-Confederazione italiana agricoltori. Secondo le stime, per le prossime settimane la Puglia, la Sicilia, la Liguria e la Bassa Toscana con il mare, le città d'arte e le specialità culinarie saranno le regioni più gettonate. Ma andranno molto bene anche il Veneto, il Piemonte, l'Emilia Romagna, il Trentino e la Campania. Ma non è solo la settimana di Ferragosto a premiare l'agriturismo: dopo il tonfo dell'8 per cento registrato dal settore lo scorso anno, l'estate 2011 sta invertendo la rotta, trasformando il segno meno in segno più: tra luglio e settembre, infatti, Turismo Verde-Cia ha stimato un incremento medio delle presenze tra il 2 e il 2,5 per cento.

Complici i prezzi rimasti invariati rispetto al 2010, la possibilità dei last minute e di pacchetti sempre più personalizzati (offerte coppia, offerte famiglia, percorsi benessere), le previsioni da qui a settembre – spiega Turismo Verde – parlano di oltre 2 milioni di pernottamenti totali, di una durata media del soggiorno in campagna di 4/5 giorni (ma si

supera la settimana per le strutture con piscina o con campeggio) e di un fatturato complessivo pari a quasi 650 milioni di euro.

D’altra parte, a chi sceglie ferie sostenibili e responsabili gli agriturismi offrono sempre più servizi: non solo natura ed escursionismo, birdwatching e aree benessere attrezzate, passeggiate guidate a cavallo o in bicicletta, ma la possibilità di ritemprarsi dallo stress della città imparando a fare qualcosa di particolare: corsi per riconoscere e utilizzare le erbe aromatiche e spontanee, corsi per preparare impacchi cosmetici naturali per la cura del corpo, corsi di cucina. E poi attività di svago pensate per i bambini, con la possibilità di partecipare alla vita agricola dell’azienda. Senza dimenticare il fondamentale aspetto enogastronomico, con una ristorazione attenta alla stagionalità dei prodotti e menù biologici legati al territorio e alle tradizioni locali.