

POTENZIALITA'

Paesaggio, monumenti e gastronomia all'altezza
Manca il coordinamento al servizio dei visitatori

Turismo, un sistema da creare

Il Gal ha 6 milioni da spendere, servono alberghi e bed&breakfast

VIGEVANO. C'è voglia di far conoscere la Lomellina, c'è voglia di attirare turisti dall'Italia e dall'estero, che magari possano trascorrere un'intera settimana e non limitarsi al mordi e fuggi di una giornata. Nella convinzione che il turismo può e

deve rappresentare una risorsa e un volano per l'economia territoriale. In Lomellina, però, manca ancora una struttura omogenea, capace di coniugare le esigenze e le potenzialità di Vigevano e della vasta «mesopotamia» fra Po, Ticino e Sesia.

Di quella pianura ricoperta di risaie e costellata da garzaie e fontanili, ma anche di castelli, di abbazie, di chiese e di palazzi signorili che racchiudono in sé una storia bimillennaria. Motivi riconosciuti di eccellenza sono, ormai da anni, la Vigevano dei Visconti e degli Sforza, la Mortara dei paladini di Carlo Magno che morirono nella battaglia di Sant'Albino, la Lomello della longobarda Teodolinda, la Breme dell'Ordine benedettino dei Bremetensi. Ma la sensazione è che l'offerta turistica si fermi qui.

Due sono gli organismi territoriali che lavorano da qualche mese per invertire la tendenza: l'Ecomuseo del paesaggio lomellino, con sede a Ferrera, e il Gruppo di azione locale «Lomellina una

IL RISTORATORE

**«Dobbiamo ancora farci conoscere
Pacchetti da proporre all'estero»**



ROBBIO. «Sarebbe bello proporre pacchetti turistici in ambito robbiese e anche lomellino per i nostri clienti che arrivano dall'estero: li indirizzeremo volentieri a Vigevano o anche nella nostra Riso Gallo, per far conoscere come si lavora il riso». Roberto Peveroni e Maria Antonietta Bianco, titolari del ristorante Da Mino, si dicono disponibili ad affiancare una gita fuori porta ai menu proposti ai gruppi che arrivano da Francia e Svizzera. «La Lomellina, che ha tanto da mettere in mostra, è ancora troppo sconosciuta: i clienti mangiano e se ne vanno, ma potrebbero trascorrere qualche giorno in Lomellina, se ce ne fosse l'opportunità», confermano i due ristoratori. (u.d.a.)

Lo chef
Maria
Antonietta
Bianco

terra fatta d'acqua», con sede a Mede, che raggruppano insieme più di 40 Comuni lomellini e più di 100 soci privati attivi su vari fronti.

E non mancherà l'appoggio del Comune di Vigevano, il cui nuovo assessore alla Cultura, Giorgio Forni, è presidente della Fondazione Sar-



Il castello di Sartirana (XIV secolo) è uno dei gioielli della Lomellina

tirana Arte ospitata nel castello di Sartirana. «Importanti in questo senso sono le nuove frontiere del turismo sensibile, quello enogastronomico e quello culturale, che propongono un rapporto dei turisti con il territorio all'insegna del rispetto e della salvaguardia delle bellezze naturali — spiega Giovanni Fassina, presidente dell'Ecomuseo — Turismo, a mio parere, significa anche attenzione per le piccole aziende arti-

giane e familiari e la produzione locale: incentivarne lo sviluppo e quindi la crescita porterà con sé un conseguente fabbisogno di manodopera locale, su più fronti». Il turismo deve ancora essere sfruttato al meglio, anche perché potrà rappresentare una risorsa per allontanare il più presto possibile i fantasmi della congiuntura. I passi da compiere per giungere a una Lomellina uniforme sono ancora diversi. Sotto l'aspetto

pratico si sta muovendo il Gal Lomellina, presieduto da Giorgio Guardamagna, che può spendere sei milioni di euro messi a disposizione dal Pirellone. «Abbiamo aperto un primo bando per l'incentivazione delle attività turistiche, così come previsto all'interno del Piano di sviluppo locale della Regione Lombardia: pensiamo di iniziare con infrastrutture su piccola scala come i centri d'informazione turistica e la segnaletica per facilitare gli spostamenti sul territorio — dice Guardamagna — E' importante, inoltre, stendere una mappa, che oggi manca, della ricettività alberghiera, dei punti di ristoro, degli alloggi, degli agriturismi, dei bed and breakfast». La valenza economica del settore turistico non può prescindere da queste strutture di base: il turista deve essere messo nelle condizioni di sapere dove dormire, dove mangiare, dove acquistare i prodotti tipici. «Credo che, facendo sistema e puntando sul turismo culturale e gastronomico, in una parola di nicchia, Vigevano e la Lomellina possano trarne benefici reciproci», conferma Giorgio Forni.

Umberto De Agostino