

Diecimila pugliesi trascorreranno il 25 aprile negli agriturismi

BARI – Sono 10mila i pugliesi che hanno scelto di trascorrere il 25 aprile in agriturismo che offre l'opportunità di fare la tradizionale scampagnata lontano dalle città senza rinunciare alla comodità garantita dall'ospitalità delle aziende di campagna. E' quanto emerge da una stima di Coldiretti Puglia, sulla base delle rilevazioni di Terranostra regionale, per la Festa della Liberazione segnata dal bel tempo e da temperature che arrivano fino a 26 gradi.

Se la cucina a chilometri zero resta la qualità più apprezzata, a far scegliere l'agriturismo – sottolinea la Coldiretti Puglia – è la spinta verso un turismo di prossimità, con la riscoperta dei piccoli borghi e dei centri minori nelle campagne che ha portato le strutture ad incrementare anche l'offerta di attività con servizi innovativi per sportivi, nostalgici, curiosi e ambientalisti, oltre ad attività culturali come la visita di percorsi archeologici o naturalistici o wellness.

Una spinta al turismo green dinanzi alla quale molte delle 900 aziende agrituristiche presenti in Puglia – sottolinea la Coldiretti regionale – si sono attrezzate con l'offerta di alloggio e di pasti completi ma anche di colazioni al sacco o con la semplice messa a disposizione spazi per picnic, tende, roulotte e camper per rispettare le esigenze di indipendenza di chi ama prepararsi da mangiare in piena autonomia ricorrendo eventualmente solo all'acquisto dei prodotti aziendali di Campagna Amica.

Nelle campagne – sottolinea la Coldiretti regionale – ci si sta organizzando con la disposizione all'aria aperta dei

tavoli ma secondo gli agriturismi di Campagna Amica c'è anche chi è pronto ad offrire agli ospiti la possibilità di pranzare sotto gli uliveti oppure nell'orto per raccogliere direttamente la verdura. La primavera – sottolinea Coldiretti Puglia – particolarmente apprezzata dagli amanti della campagna per assistere al risveglio della natura con piante, fiori e uccelli migratori, ma anche delle attività agricole con i lavori di preparazione dei terreni, la semina e la raccolta delle primizie da portare in tavola.

“Dal pranzo sul plaid con i piedi sull'erba, all'agri-aperitivo a bordo piscina o tra i filari, fino alle degustazioni sotto gli ulivi monumentali o sulle balle di fieno, i nostri agriturismi si sono preparati ad accogliere gli ospiti sia del turismo di prossimità che i vacanzieri esteri con ogni cura, perché i turisti stanno manifestando una grande voglia di ritorno alla normalità, di buon cibo cucinato dai cuochi contadini, di verde, paesaggio e dell'accoglienza familiare in un periodo segnato dall'esigenza di liberarsi dalle costrizioni che hanno caratterizzato gli ultimi due anni a causa del Covid”, afferma Filippo De Miccolis, presidente di Terranostra Puglia, associazione agrituristica di Coldiretti.

La Puglia si rivela una delle mete più gettonate per le campagne e gli agriturismi di straordinaria bellezza, ma anche per i borghi con il 33% tra i più belli d'Italia, dove si conservano – spiega Coldiretti Puglia – le antiche tradizioni enogastronomiche rurali, incrementano la capacità di offrire un patrimonio naturale, paesaggistico, culturale e artistico senza eguali, dove Dop, Igp e i 311 prodotti pugliesi riconosciuti tradizionali dal Mipaaf vengono coltivati, allevati e trasformati, in quelli che rappresentano veri e propri presidi della biodiversità.

I piccoli comuni tra i più belli d'Italia sono 40 in provincia di Lecce, 38 in provincia di Foggia, 5 in provincia di Taranto e 2 in provincia di Bari, con l'80% delle Dop e Igp e della

miriade di produzioni locali tradizionali – aggiunge Coldiretti Puglia – che vengono coltivate, allevate e trasformate in aree sotto i 5mila abitanti e riguardando specialità come la carota giallo – viola di Tiggiano, Cipolla di Zapponeta, Fava di Zollino, Patata di Zapponeta, Pisello nano di Zollino, Pomodoro di Morciano, Fava di Carpino, Cacioricotta caprino orsarese, Lardo di Faeto, Prosciutto di Faeto, Calzone di Ischitella, l'Arancia del Gargano, il Limone Femminello del Gargano e la Patata novella di Galatina, un patrimonio conservato nel tempo dalle imprese agricole con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il mantenimento delle tradizioni alimentari.

I ponti di primavera rappresentano un appuntamento molto atteso dal settore agriturismo – conclude la Coldiretti Puglia – con le aziende che hanno perso nel 2021 ben il 27% delle presenze rispetto a prima della pandemia nel 2019, soprattutto per effetto del crollo degli stranieri ma anche degli italiani, secondo l'analisi di Terranostra.