

Parma

Incontro Illustrati i trend registrati da Visit Emilia

Turismo, Parma fa centro: arrivi in crescita del 5,1%

Nel 2023 salgono anche i pernottamenti: +3,6%

Il territorio
Visit Emilia comprende le aree di Parma, Piacenza e Reggio Emilia. Tutte e tre le province risultano in crescita nel 2023 rispetto al 2022.

» Gli arrivi di turisti nel territorio di Parma sono balzati in alto del 5,1% nel 2023 rispetto all'anno precedente, mentre totalizzano un più 3,6% le presenze con pernottamento. I dati, emersi ieri durante l'incontro di Visit Emilia con le strutture ricettive locali, si collocano nel medesimo trend di ascesa degli indicatori di «sentiment»: il livello di soddisfazione espresso dagli utenti è infatti salito dell'86%, anche grazie alla capillare diffusione dei sistemi di comunicazione digitale. La newsletter di Visit Emilia, nel 2024, annoverava 9.545 iscritti, mentre erano 2.209 nel 2023, con un incremento del 76,8%, confermando il gradimento del sito web www.visitemilia.com, nella stessa direzione con un più 109% di durata media di navigazione ed un'impennata di utenti.

Al convegno tra Visit Emilia e gli operatori di settore sono intervenuti, nella sede

della Provincia, Lorenzo Lavagetto, vicesindaco del Comune con delega al Turismo, Simone Fornasari, presidente di Visit Emilia, Pierangelo Romersi, direttore di Visit Emilia, Marco Oppi, referente statistiche del settore turismo della Regione Emilia Romagna. Tra i temi affrontati, l'importanza delle rilevazioni statistiche e delle modalità di comunicazione delle presenze turistiche.

Visit Emilia, area che comprende i territori di Parma, Piacenza e Reggio Emilia in un assolo attrattivo di cibo, natura e cultura, ha illustrato strategie sinergiche per la valorizzazione dell'offerta. «Tutte e tre le province risultano in crescita nel 2023 rispetto al 2022, anche se rispetto al 2019 la situazione è ancora disomogenea - spiega Simone Fornasari -. E' cambiato quello che il turista cerca. Ora viaggia più in coppia, da soli o con l'intera

Più stranieri
Nel 2024 è già stato registrato un calo dei turisti italiani rispetto agli stranieri. Nel territorio di Visit Emilia c'è stato un aumento di presenze da Germania, Francia e Svizzera.

famiglia. Ci sono meno gruppi, rispetto al passato. Inoltre, si nota un avanzamento del settore extra alberghiero rispetto al 2019. I gradimenti sono massimi per quanto riguarda gli agriturismi, dove gli apprezzamenti plaudono soprattutto all'accoglienza. Sul 2024, possiamo già dire che si è registrato un calo dei turisti italiani rispetto agli stranieri. Nel nostro territorio c'è stato un aumento di presenze da Germania, Francia e Svizzera. Per il mercato svizzero, in particolare, favorito dai buoni collegamenti tramite gomma e ferrovia, vengono incrementate specifiche attività di promozione. In cima ai nostri obiettivi c'è invogliare i visitatori a fermarsi a dormire qui».

Visit Emilia, come risulta dal Report 2024 illustrato ieri, ha tessuto reti di prodotto per coinvolgere nella commercializzazione turistica tutte le forze economiche

del territorio. Tra queste, le Food & Wine, Cultura & Castelli, Terme & Outdoor. Assi portanti restano campagne di comunicazione e promozione, mentre gli uffici d'informazione e accoglienza escono rafforzati dalla riforma del 2023.



Meno gruppi, si preferisce viaggiare da soli, in coppia o con la famiglia



La raccolta dei dati è fondamentale anche per definire politiche mirate

Allo scopo di agevolare e rendere più tempestiva la raccolta dei dati sul movimento turistico e favorire la precisione statistica, la Regione Emilia Romagna mette gratuitamente a disposizione di tutte le strutture ricettive sul territorio l'applicativo Ross 1000. Il Codice identificativo nazionale è tra gli elementi di novità. «Oggi emerge, nella sua complessità, il lavoro di raccolta e lettura di dati che fotografano la realtà, per orientarci nel definire politiche mirate ad una crescita continua nel settore turistico - ha detto Lorenzo Lavagetto -. Comprendere l'offerta ricettiva, che abbiamo visto modificarsi tra il 2019 e il 2025 con l'ausilio delle statistiche, è anche una modalità corretta per valutare le caratteristiche del nostro territorio e costruire un futuro migliore».

Claudia Olimpia Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Upi Parte il 27 febbraio, previste 112 ore in aula e negli impianti produttivi

Diventare artigiani della farina Al via il corso per molitori

» È stato presentato ieri a Palazzo Soragna il corso per tecnico dell'industria molitoria che diventa non solo un momento di formazione, ma un modo per non perdere i tratti più importanti della cultura agroalimentare italiana. La tecnica molitoria è l'arte di trasformare il grano, sia duro che tenero, in farine da cui nasceranno altri prodotti. È quindi l'anello di giunzione fra agricoltura e cibo.

Il corso è organizzato da Italmopa (Associazione industriali mugnai d'Italia), Antim (Associazione tecnici industria molitoria), Upi e Cisita.

Il corso è organizzato da Italmopa (Associazione industriali mugnai d'Italia), Antim (Associazione tecnici industria molitoria), Upi e Cisita.

stria molitoria), Unione parmense degli industriali e Cisita. «La genesi di questo corso - dice Alberto Figna, presidente di Agugiaro&Figna Molini Spa e membro di Italmopa - è stata una scommessa per ora vinta. È nato da una reale esigenza dell'industria molitoria dopo che una scuola ha chiuso. Si rischiava di perdere importanti competenze da trasmettere ai giovani. C'è stato un primo approccio nella formazione dei docenti. La scorsa edizione ha avuto un ottimo successo. Questa è la prima vera edizio-

ne in presenza, gli iscritti potranno visitare diverse aziende così da apprendere ogni dettaglio. Si tratta di un corso studiato sulle esigenze delle aziende, senza compromessi, per non perdere una tradizione così antica».

«Un corso che abbiamo sostenuto - aggiunge Cesare Azzi, direttore dell'Upi - per consentire a Italmopa, con la collaborazione di Cisita, la possibilità di fornire formazione innovativa preservando i valori della tradizione per un settore che ha necessità di essere alimentato con la par-



Palazzo Soragna
La presentazione dell'iniziativa.

tecipazione di persone. Un comparto importante della produzione agroalimentare del Paese».

«Il corso raggiungerà gli obiettivi di formazione che le aziende ci hanno chiesto - afferma Andrea Valente, presidente di Italmopa -. Una risposta puntuale ed efficace alle loro esigenze. Il corso avverrà in aula ma anche sugli

impianti, particolarità che lo valorizza, così come l'importante esperienza dei docenti».

La formazione inizierà il 27 febbraio, avrà una durata di 112 ore occupando i partecipanti per due giorni a settimana. Ulteriori informazioni su italmopa.com.

Silvio Marvisi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Riaprono le porte del ristorante «La Pilotta»

» Dopo più di dieci anni, riaprono le porte del ristorante «La Pilotta» di via Bodoni. Il taglio del nastro è avvenuto davanti a cittadini e autorità. Nuova la gestione: la stessa del Bequadro di via Goito e dell'Oasi Bar. La proposta culinaria sarà fedele alla tradizione. «Il taglio è più familiare, una trattoria - spiega Gian Luigi Piazza, il titolare -. Si respirerà un'aria di casa». Anche grazie allo chef Vincenzo Nardoza, al responsabile Marco Orlandi e al b&f manager Claudio Magnoni.

Pm10, oggi e domani stop ai diesel Euro 5

» Dopo le proiezioni di Arpa relative al possibile sfioramento dei valori limite giornalieri del Pm10, oggi e domani scatteranno le misure emergenziali con lo stop ai diesel Euro 5. Il provvedimento rientra tra quelli previsti a livello regionale.

Le misure emergenziali prevedono: la limitazione della circolazione dei veicoli diesel Euro 5, dalle 8,30 alle 18,30, entro l'anello della tangenziale; l'abbassamento temperature medie nelle

abitazioni fino a 19° e negli spazi commerciali e ricreativi fino a 17°; divieto di combustione all'aperto; divieto di uso di biomasse per il riscaldamento domestico (in presenza di impianto alternativo) con classe di prestazione energetica ed emissiva sotto i 4 gradi; divieto di sosta con motore acceso per tutti i veicoli; divieto di spandimento di liquami senza tecniche ecosostenibili.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA