

IL PUNTO

Quando il rilancio di un territorio comincia dal gusto delle donne

L'ascesa dell'Alessandrino nel turismo è in mani femminili. Le testimonianze: «Si lavora con meno "se" e meno "ma". E che bello poi dire: ci siamo riuscite»

di VALENTINA FREZZATO
da Alessandria

Dietro a un grande territorio c'è una grande donna. Anzi: più di una. L'Alessandrino sta vivendo (finalmente) una crescita a livello turistico, dopo decenni passati solo a parlare della potenzialità di questo settore. Non si può definire «rinascita» perché è stato un percorso costruito quasi da zero, passo dopo passo, incontro dopo incontro, inciampo dopo inciampo. È servita tenacia. E ci sono alcune figure femminili che hanno, come si dice in questi casi, tenuto il punto.

«Non è affatto una teoria pretenziosa: «Che il turismo sia donna è risaputo e sempre più confermato – sottolinea Vittoria Poggio, assessore regionale a Turismo e Cultura, alessandrina –. Basta passeggiare nei corridoi di una fiera e ci si accorge come la presenza femminile sia determinante. Questo aspetto si riflette anche sulla nostra provincia: la maggior parte delle imprese turistiche alessandrine sono guidate, magari non sempre formalmente, da donne. Non possiamo tralasciare l'aspetto delle cantine e dell'enoturismo, dove molte delle degustazioni vengono guidate da sapienti donne del vino. Penso di poter affermare, senza molta presunzione, che grazie alle donne il turismo della nostra provincia ha compiuto una svolta, la svolta che altri territori avevano fatto prima noi». I numeri, oggi, supportano le affermazioni: «I flussi turistici – aggiunge Poggio – confermano che il territorio alessandrino è una meta che sta acquisendo nuove fasce di mercato, ora dovremmo andare ad analizzare il tipo di turista che ci sceglie per migliorare l'offerta».

Molto è partito dalle tavole, dal cibo: «Nell'Alessandrino si mangia bene» è, ormai, un assioma. Ma nell'Alessandrino si trova, a tavola, anche un ambiente piacevole, caldo. Familiare nel senso più alto del termine: si accoglie con attenzione, si condivide con amore. E sono gesti portati avanti con sapienza proprio dalle donne. «Sempre più donne sono in prima fila nella nostra provincia – dice Anna Ghisolfi, chef, che gestisce con grande cura dei dettagli il ristorante che porta il suo nome a Tortona –: penso alle tante produttrici, alle enologhe, a chi guida le aziende agricole. Alle stesse ristoratrici, che tutti i giorni collaborano nel raccontare una parte della storia del gusto del nostro territorio. Siamo riuscite ad avere un ruolo da protagoniste, forti delle nostre esperienze, evolvendo il nostro ruolo di donna. Nutriamo per natura con il latte materno e per tradizione portando a tavola il pasto per la famiglia e, nel mio caso, il piacere di accudire, deliziare, coccolare o stupire i miei ospiti, nel mio ristorante, non è molto diverso dal piacere che ho e che avevo nel farlo per i miei figli, la famiglia, gli amici. La cucina va oltre una ricetta o un piatto, perché nasce da questo desiderio di accogliere e condividere. È un istinto naturale e molto femminile, che non deve essere pensato né insegnato, ma che fa la differenza».

A pochi chilometri, c'è una delle produttrici di cui Ghisolfi parla: «A Cascina Giambolino – racconta Alice Castellani da Carbonara Scrivia, nel Tortonese – stiamo ottenendo risultati molto buoni con l'enoturismo. Essendo produttori di vino, Derthona Timorasso e Monleale Barbera in primis, carne e salumi, come Salame Nobile del Giarolo, possiamo offrire una bella selezione di prodotti del territorio durante le degustazioni guidate, di cui mi occupo in prima persona. Ricevo spesso complimenti per la comunicazione, che cerco di curare con attenzione e spontaneità. Spesso chi viene a trovarmi ci scopre attraverso i social ed è invogliato da ciò che vede e legge su Instagram e sul nostro nuovo sito, confermando l'autenticità di quello che viene comunicato una volta che viene a farne personalmente esperienza in cantina».

«Sono Donna del vino e donna in Confagricoltura e le mie colleghe sono semplicemente fantastiche – aggiunge Michela Marengo, produttrice di Strevi –. E di-



Anna Ghisolfi, chef ed ex campionessa di basket con la sua squadra al femminile

LE PROTAGONISTE



Cristiana Rolandi, cuoca e titolare (terza generazione) del ristorante La Genzianella, Fabbrica Curone



Alice Castellani, titolare insieme al marito di Cascina Giambolino realtà a Carbonara Scrivia



Vittoria Poggio, alessandrina, assessore al Turismo e alla Cultura del Piemonte



Michela Marengo, produttrice dei Vini Marengo a Strevi e presidente Confagricoltura Donna Alessandria

co questo perché noto che le donne guardano avanti, al futuro, e apprezzano il paesaggio e il turismo, che migliora il nostro lavoro nelle aziende agricole, che senza turismo non hanno proprio ragione di esistere. Finalmente ad Alessandria è stato dato «il giro», che era necessario e importante».

Dietro a molte delle scelte per la realizzazione del Museo Borsalino di Alessandria, nel palazzo dove la manifattura di cappelli è nata, c'è Sasha Camperio, vice presidente della Fondazione Borsalino: «È vero che quando noi donne ci dedichiamo a un progetto, ci mettiamo tutto l'impegno possibile mettendo in gioco pazienza, diplomazia e ascolto, oltre alla capacità tutta femminile di perseguire un obiettivo senza mollare mai». «È proprio l'inclinazione delle donne che è indispensabile per il turismo – sostiene Orietta Alice, amministratrice della Cantina produttori del Gavi –: sono allineata con questo pensiero perché credo che la presenza femminile sia fondamentale. Abbiamo tutte le caratteristiche del buon operatore turistico: il senso estetico, sappiamo gestire i rapporti umani, abbiamo l'inclinazione alla condivisione nel senso del «dividere con». C'è una generosità diversa anche nel mostrare ciò che si ha, non c'è quella tendenza a tenere le «persiane chiuse». Sappiamo attribuire valore e mantenere quel valore attraverso la cura». «Noi qui siamo tutte donne, quote rosa al 100 per cento – dice Cristiana Rolandi, cuoca e titolare de La Genzianella di frazione Selvapiana, a Fabbrica Curone –. Rappresento la terza generazione di una realtà aperta negli Anni 50. Io sono in cucina, ho un aiuto, poi cameriere, addette ai piani: tutte ragazze. La differenza noi la facciamo nell'attenzione. Abbiamo quella cura in più, c'è un grande senso dell'accoglienza, ma con equilibrio: chi arriva qui vuole sentirsi in famiglia, ma senza mai esagerare». Anche al fianco di Alba Biglieri, portavoce delle associazioni della Val Borbera e Spinti, ci sono molte donne: «Dal punto di vista delle iniziative e della fantasia c'è meno ritrosia e più coraggio nel genere femminile. Si lavora con meno «se» e meno «ma». E con qualche «proviamoci» in più. Che, poi, si trasforma in «ci siamo riuscite».