Turismo sostenibile ed Expo 2015, inaugurato il primo convegno green al Mart di Rovereto

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



26 OTTOBRE 2014 -Lavorare sulla specificità dei territori, conoscerne le tradizioni ed esportarne le potenzialità. È questa la grande sfida che l'Italia è chiamata ad affrontare in previsione di Expo 2015. I massimi esperti italiani di Turismo, Enogastronomia e Sostenibilità ambientale, ne hanno discusso questo pomeriggio, intervenendo al Mart - Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto, nel corso del convegno "Turismo sostenibile & Expo 2015 – Arti e saperi per raccontare il territorio" organizzato da Alta Scuola per l'Ambiente (ASA) dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, in partnership con il Mart e patrocinato dal Ministero dell'Ambiente.

«L'Esposizione Universale pone l'Italia in un'ottica globale. Le impone di guardarsi intorno e di puntare lontano, ma non potrà farlo se non abbraccerà pratiche sostenibili, rispettose dell'ambiente e delle sue unicità. Oltretutto, il nostro Paese, per conformazione geografica ma anche per vicende storiche e culturali è in grado di offrire proposte e prodotti molto differenti. Ed questo ciò che cercheremo di sottolineare con Padiglione Italia che è la "porta d'ingresso" nel nostro Paese, una straordinaria vetrina e un laboratorio di relazioni internazionali potentissimo» - ha specificato Alberto Mina, direttore Relazioni Esterne e Istituzionali di Padiglione Italia Expo Milano 2015. «Utilizzeremo questa finestra per offrire al mondo una visione forte e attuale del nostro Paese,

declinandola come un “Vivaio di Potenze”: del saper fare (creatività e innovazione), della bellezza (turismo e paesaggio), del limite (gestione delle risorse e capacità di ripresa) e del futuro (giovani, donne, imprenditori e migranti)». [MORE]

Così, in linea con la metafora del Vivaio, individuata da Padiglione Italia per declinare le tematiche generali dell’Expo2015, il convegno ha visto la presentazione del primo Master in Turismo Sostenibile e Brand del Territorio, fortemente voluto da Alta Scuola per l'Ambiente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, in collaborazione con sei facoltà, con l’Alta Scuola in Media Comunicazione e Spettacolo (ALMED) e l’Alta Scuola In Economia Agro-Alimentare (SMEA). Il corso di studi, che prenderà il via a gennaio 2015, formerà figure professionali con competenze trasversali capaci di valorizzare il territorio in chiave turistica e sostenibile, rispondendo appieno a una richiesta in crescita del mercato.

«Dall’Istat apprendiamo che il secondo semestre del 2014 ha fatto registrare una trend positivo per il settore del turismo, in controtendenza rispetto alla flessione economica precedente. La dinamica espansiva del turismo sostenibile, inoltre, è confermata da numerosi studi, non ultimo dall’XI rapporto di Ecotur che parla di una crescita resistente e duratura - specifica il prof. Pierluigi Malavasi, Direttore dell’Alta Scuola per l’Ambiente – «Per questo, oggi più che mai, è importante investire nella formazione di figure professionali altamente specializzate che con dinamismo e piglio manageriale sappiano gestire ciò che di più importante abbiamo: l’ambiente e il territorio».

E l’obiettivo, ambizioso, invocato dai professionisti presenti, chiama in causa più settori: dal turismo all’enogastronomia, dalla sostenibilità alla cultura. Ecco, dunque, il modello di valorizzazione e tutela delle eccellenze messo in campo dall’Academia Barilla, intervenuta al convegno con il suo presidente, Gianluigi Zenti. «Emozionare qualcuno con del cibo, vuol dire raccontare la storia di chi lo ha creato, riuscire a trasmettere, anche con un solo ingrediente, le mani, i volti, i vissuti di intere generazioni. Un tema su cui dovremmo riflettere, valorizzando le diversità regionali, proponendo una cucina variegata, ma sempre di qualità. Per questo, sosteniamo attivamente i produttori e le aziende locali, promuoviamo e proteggiamo i prodotti italiani DOP attraverso partnership di lungo periodo, garantiamo la qualità delle materie prime e ne rispettiamo l’artigianalità. La sostenibilità diventa imprescindibile anche nell’industria agroalimentare, un impegno, quello legato alla riduzione delle emissioni di carbonio, che è ormai diventato di rilevanza mondiale e in cui Academia Barilla crede moltissimo».

Tema sensibile a cui il Mart ha scelto di dare i proprio contributo, inaugurando il suo primo evento a impatto compensato e offrendo la possibilità ad aziende ed enti pubblici di realizzare al suo interno incontri certificati nel progetto CO2zero. Secondo quanto conteggiato, infatti, il convegno appena concluso ha comportato un’emissione di due tonnellate di anidride carbonica, che è stata totalmente compensata attraverso l’acquisto di «crediti di compensazione volontari» che permetteranno di sostenere l’importante progetto di riforestazione della foresta del Kikonda in Uganda. Iniziativa che ad oggi ha già portato alla piantumazione di oltre un milione di alberi in un’area pari a 2mila campi di calcio, con un ritorno più che positivo sulla popolazione locale.

(Marina Pugliese)

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/turismo-sostenibile-ed-expo-2015-inaugurato-il-primo-convegno-green-al-mart-di-rovereto/72242