

**TURISMO.** Consuntivo gennaio-settembre

Arrivi in aumento, vincono gli stranieri

Continua anche nel periodo gennaio-settembre il trend quasi tutto positivo del turismo nell'intera provincia di Padova con +9,51% di arrivi e +4,69% di presenze. Nell'"ambito Padova", che comprende la città capoluogo e gli altri Comuni della Provincia (esclusa l'area terme-Colli Euganei), si è riscontrato un +12,20% di arrivi e +11,76% nelle presenze. In particolare, la città capoluogo registra +9,88% di arrivi e +11,16% di presenze; determinante il ruolo degli stranieri, con il +23,93% di arrivi e il +24,77% di presenze. La performance dei Paesi europei (Germania, Francia, Regno Unito e Austria) che rappresentano il 22,80% delle presenze straniere conferma che Padova è sempre più caratterizzata anche da un turismo culturale, oltre a quello dei gruppi (India, Cina, Corea e Giappone), infatti l'incidenza delle presenze dei quattro Paesi europei è del 22,80% contro il 19,50% delle presenze relative al turismo dei gruppi. Per gli italiani si registra invece una flessione (-3,64% per gli arrivi e -0,57% nelle presenze) in linea con i dati nazionali.

Bene anche per gli altri Comuni del territorio padovano, con un +17,95% negli arrivi e un +13,29% nelle presenze, con segni positivi sia per gli italiani che per gli stranieri. L'ambito Terme-Colli risulta fortemente caratterizzato dall'andamento del Bacino Termale

Euganeo che nei nove mesi dell'anno ha registrato un +5,30% negli arrivi ed un +0,80% nelle presenze. Incremento di arrivi con presenze pressoché stabili del pubblico italiano che nel Bacino Termale ha fatto registrare un +4,72% di arrivi e un -0,07% di presenze. Positivo anche il dato degli stranieri con +6,35% negli arrivi e +1,91% nelle presenze grazie soprattutto ai francesi e agli svizzeri mentre permane la tendenza negativa di Austria e Germania.

La costante riduzione della permanenza media è un altro elemento che sembra confermare i cambiamenti in atto nel mercato turistico: nel complesso dei nove mesi la permanenza media alle Terme per la clientela italiana è di 4,23 giornate, mentre si attesta sulle 6,02 giornate per il pubblico delle altre nazionalità.

Numeri e percentuali - precisa l'azienda Turismo padova Terme Euganee - sono il prodotto dell'elaborazione computerizzata dei modelli Istat C/59 giornalieri compilati e consegnati dalle singole strutture. Pertanto arrivi e presenze sono indicatori sempre molto utili per entrambi gli ambiti turistici. Per comprendere pienamente l'andamento dell'economia turistica è comunque necessario valutare anche le politiche commerciali delle singole strutture, il relativo tasso di occupazione e la redditività.

IN FIERA**Abano e una città murata
entreranno nella Dmo**

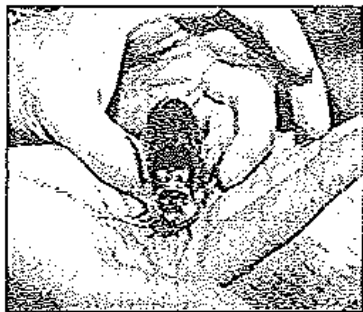
(Al.Rod.) Non solo il Comune di Padova, ma nella Dmo del centro congressi ci saranno anche Abano terme e un rappresentante delle città murate. Si allarga dunque il consiglio di amministrazione della Destination Management Organization, ovvero la cabina di regia che dovrà organizzare il succedersi degli eventi che verranno ospitati dal polo congressuale che dovrebbe trovare posto in fiera. Consiglio di cui attualmente fanno parte solamente Camera di commercio e Provincia. In sede di approvazione dell'accordo di programma sul progetto però, grazie ad un emendamento presentato da Italia dei Valori e Sinistra ecologia e libertà, un paio di settimane fa il consiglio comunale aveva chiesto ufficialmente di far entrare anche palazzo Moroni all'interno del Dmo. In questi giorni così il sindaco Flavio Zanonato dovrebbe ricevere una lettera ufficiale in cui palazzo Santo Stefano e la «Camera» chiederanno ufficialmente al comune di entrare nel cda. A breve poi una lettera del tutto simile dovrebbe arrivare sulla scrivania del sindaco di Abano Terme Luca Claudio che dovrebbe sedere in consiglio in rappresentanza di tutto il bacino termale. Dal momento che il Dmo ha l'ambizione di coordinare anche tutte le attività della provincia legate al turismo, a far parte del Destination Management Organization dovrebbe essere anche un rappresentante delle città murate ovvero Este, Monselice, Cittadella e Montebelluna. Il Dmo dovrebbe infine avere delle competenze anche sul turismo che gravita sulla città.

ATLETICAMENTE**Appuntamento alla Fidia di Abano**

(m.zi.) Torna l'appuntamento con "Atleticamente", il convegno organizzato dal 2005 dai comitati regionali di Fidal e Coni in collaborazione con la scuola regionale dello sport. L'edizione 2011 si svolgerà oggi dalle 15 e domani dalle 9 all'auditorium Fidia di Abano. Temi scelti per questa edizione, il confronto tra i modelli organizzativi dell'attività sportiva in diversi Paesi. Interverranno anche i direttori tecnici di tre nazionali, tra cui il padovano Uguagliati.

ESAPOLIS

(M.Zi.) Il «modello» è l'acquario di Genova, un'istituzione in campo naturalistico che diventa motivo di attrazione per tutta la città. Esapolis, il museo vivente degli insetti di via dei Colli, e la Casa delle farfalle, una delle prime al mondo, si propongono come polo d'eccellenza in questo senso. Enzo Moretto, direttore di Esapolis, in occasione delle presentazioni delle ultime novità del mu-



seo, fatta in Provincia insieme all'assessore alla cultura Leandro Comacchio, spiega: «I musei naturalistici nel mondo hanno un'attrattiva molto alta, che non ha nulla da invidiare a quelli d'arte e Padova ha la

Insetti e farfalle, micromondo "geniale" che attira ventimila visitatori all'anno

possibilità di creare un circuito straordinario insieme all'Orto Botanico ristrutturato».

Esapolis, e la «gemella» Casa delle farfalle di Montegrotto (gestita sempre da Butterfly Arc), rappresentano un percorso didattico ed espositivo, il cui riferimento è il sito micromegamondo.com, sempre in evoluzione: «La nostra idea è quella di un work in progress continuo -

sottolinea Moretto - Tra le ultime novità abbiamo "Acquatica", percorso sull'evoluzione della vita in mare, e la nuova sala di smielatura, in cui si potrà provare sotto la guida degli esperti questa attività. Per questo abbiamo sviluppato anche un'oasi sui colli che ci permette di produrre miele».

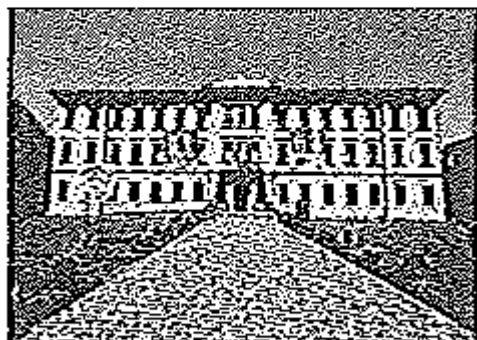
Intensa anche l'attività di comunicazione, con interventi nel-

la trasmissione Rai Geo&Geo e la rubrica «l'entomologo risponde» in cui gli esperti sciolgono i dubbi che sorgono sul rapporto con gli insetti, anche "domestici". Un'attività che vuole portare sempre più visitatori nella struttura: «Oggi siamo attorno ai 20 mila visitatori l'anno, di cui circa la metà studenti. Il nostro obiettivo è arrivare presto ai 50 mila».

IL MUSEO DEGLI INSETTI

Esapolis lancia il portale internet

Esapolis lancia il nuovo portale internet, la mostra dei pesci anfibii, la sala per la smielatura e i laboratori sul miele. Il Museo degli Insetti di via Dei Colli 28, realizzato dalla Provincia di Padova e gestito dal Butterfly Arc di Montegrotto Terme, punta a diventare un punto di riferimento nazionale - come l'Acquario



di Genova - raggiungendo i 40mila visitatori nel 2012 grazie al progetto MicroMegaMondo, uno dei più grandi circuiti sugli insetti dal vivo a livello mondiale. Nel 2011 sono state toccate le 50mila visite dalla sua apertura, avvenuta due anni fa. Nel 2012 saranno inaugurati il nuovo portale internet www.micromegamondo.eu, Aquatica ovvero la mostra sui pesci anfibii alla Casa delle Farfalle di Montegrotto, l'apertura di una sala per la smielatura, i

laboratori sul miele e nuovi laboratori per le scuole. Nel novembre 2012 inoltre Esapolis ospiterà un convegno di esperti dell'International Union for Conservation of Nature. (S.I.A.R.)

Mostra sui pesci anfibii e sala smielatura

In via Dei Colli 28

Turismo

Europa e Asia riempiono gli alberghi

Turismo in crescita nel Padovano tra gennaio e settembre scorsi. All'ombra del Santo, si è registrato un +9,9% ed un +11,2% rispetto al 2010. Alle Terme, invece: +5,3% e +0,8%. Nel resto della provincia +12,2% e +11,8%. Determinante, per quanto riguarda Padova, l'apporto degli stranieri specie degli europei e dei gruppi provenienti dall'Oriente.

La sfida

Dietro un grande della gastronomia c'è sempre qualcuno che (davvero) sta in cucina

La solitudine dei «numeri due» Una gara (a colpi di birra) per i sous-chef

Dietro un grande chef, c'è un abile sous-chef. Per i non addetti ai lavori: il primo sta sotto i riflettori e si prende la gloria; il secondo sta dietro le quinte e cucina. A scampo di equivoci (e di eventuali proteste giustificate), tutti i primi sono stati secondi. Ma oggi la divisione dei ruoli tra chi dà la linea e chi esegue le ricette è più frequente che non in passato. La figura del cuoco, alla guida di locali importanti, è cambiata. Superstar, deve tenere la scena, coltivare contatti utili nel mondo enogastronomico, partecipare a convegni. Apparire in tv. E, ovviamente, conoscere le ultime tecniche e farsi venire idee nuove. Insomma, tra pentole e fornelli, sul campo combattono soprattutto i collaboratori. Ma ecco una bella ga-



Scherzi in cucina
Max Alajmo, a sinistra, mentre scherza con il suo sous-chef Giuliano Baldessari (Wowe)

ra tutta dedicata a loro, ai secondi. In verità, tra i finalisti della prima edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru (consulenti, Identità Golose e Il Gambero Rosso), ce n'è qualcuno in proprio; che, comunque, rientra nel target.

Dieci under 35 hanno superato le preselezioni (basate su una proposta di ricetta a tema libero con la

birra come protagonista) e, dunque, il prossimo 14 dicembre, alla Città del Gusto di Roma, si sfideranno dal vivo, di fronte a una giuria di chef famosi. E qui non si sgarrà: chi valuta non è un semplice gourmet ma un collega che ne sa di più e che ha le competenze per giudicare, nel dettaglio, l'esecuzione del piatto e il risultato finale. Di più: il concorso è una buona occasione per lanciare menù che utilizzano la birra come ingrediente innovativo. Ecco la rosa dei concorrenti, da cui uscirà il vincitore: Giuliano Baldessari, sous-chef delle «Calandre» di Rubano (Padova), 3 stelle guidato da Max Alajmo; Mario Capitaneo, junior sous-chef al «Devero» di Cavenago Brianza (Monza e Brianza); Antonio Cuomo, chef di cucina al

«Settecento» hotel di Bergamo; Fabrizio Ferrari, chef del ristorante «Al Porticciolo 84» di Lecco; Mirko Matteoni, chef dell'«Antico Caffè delle Mura» a S. Anna (Lucca); Alberto Rini, sous-chef al relais «Palazzo Seneca» di Norcia (Perugia); Miah Sohef, sous-chef del «Giuda Bellerino» di Roma; Giovanni Sorrentino, executive chef dell'osteria «Terra di Vento» di Montecorvino Pugliano (Salerno); Mario Strazzullo, 2° chef capo al ristorante «Sant'Anna» di Napoli; Daniele Zennaro, chef di cucina dell'osteria «Vicio Fritolin» di Venezia.

I giurati non hanno bisogno di presentazione. Sono i bei nomi dell'alta cucina italiana: Massimo Bottura, Andrea Berton, Cristina Bowerman, Carlo Cracco, Gennaro Esposito, Davide Oldani, Claudio Sadler, Davide Scabin. Nota bene: non è raro che gli allievi superino il maestro.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un unico terminal per le corriere

Iniziativa congiunta dei primi cittadini delle Terme, per combattere l'inquinamento

ABANO/MONTEGROTTO

(L.P.) A braccetto per stringere i tempi delle realizzazione dell'unione delle tangenziali. E altrettanto uniti anche per studiare misure per ridurre l'inquinamento prodotto dallo smog all'interno del perimetro delle Terme. Dopo aver detto chiaro e tondo che lungo il corridoio che unirà la circonvallazione di Abano a quello di Montegrotto non circoleranno i camion, Luca Claudio e Massimo Bordin, vogliono ora trovare una soluzione comune per ridurre il traffico dei mezzi turistici all'interno delle loro città. Risolvendo così un progetto che avevano disegnato entrambi, quando occupavano rispettivamente la prima e la seconda poltrona del comune di Montegrotto. «Vogliamo creare - ha spiegato Luca Claudio - un terminal per i pulmann turistici in una zona baricentrica rispetto ad Abano e Montegrotto. Impedendo in tal modo la sosta selvaggia dei mezzi pesanti nelle zone alberghiere e limitandone il più possibile la circolazione a vuoto per recuperare i turisti dagli alberghi sprovvisti



IL PATTO Luca Claudio e Massimo Bordin d'accordo nella lotta allo smog

sti di parcheggi».

L'area individuata è quella tuttora occupata da un distribuzione di benzina ed una stazione di autolavaggio, all'angolo fra via Plinia e via Roma a Montegrotto.

«Secondo il piano di dislocazione delle stazioni di servizio - ha spiegato il sindaco - l'impianto dovrebbe essere trasferito fuori dall'ambito urbano. Verrebbe in tal modo recuperata un'area, ideale per lo stazionamento dei pullman e dotata di tutta una serie di servizi accessori, facilmente raggiungibile

anche all'indomani della congiunzione delle due circonvallazioni».

Contro il terminal riservato ai pullman turistici, immaginato da Claudio e Bordin, le opposizioni di Montegrotto, sono già pronte ad innalzare le barricate.

«Assurdo - ha detto la capogruppo di Terme e Turismo, Sabrina Talarico - pensare di combattere lo smog, creando una stazione dei pullman in centro cittadino. Non credo davvero che i residenti ed i turisti possano plaudere al progetto».

MONTEGROTTO

**Al traguardo il corso
di nordic walking**

■ ■ Si chiude oggi il corso di specializzazione nordic walking e riabilitazione oncologica, una "due giorni" organizzata all'hotel Imperial. (i.z.)

COLLI EUGANEI

**«L'Ente Parco
alla Regione?»
Il Pd interroga
la giunta veneta**

► ESTE

Il Parco diventerà della Regione? A chiederselo è il Pd in consiglio regionale: Claudio Sinigaglia, Piero Ruzzante e Mauro Bortoli hanno inviato un'interrogazione alla giunta veneta, chiedendo lumi sul futuro dell'ente: «Dopo l'annuncio a settembre di Franco Manzano, esiste davvero una bozza di riforma del sistema dei parchi regionali veneti e quando l'assessore all'agricoltura intende illustrarla alla commissione consiliare competente?» I consiglieri entrano nello specifico: «Ce lo chiediamo perché sul futuro di queste realtà, e in primo luogo sul Parco regionale dei Colli Euganei, pesa una serie di pesanti incognite. Se le indiscrezioni di queste settimane sono veritiere, dobbiamo aspettarci un accentramento delle decisioni in capo al presidente della Regione, a partire dalla nomina del presidente del Parco, e la cancellazione di molte delle competenze affidate attualmente all'ente, in materia urbanistica, paesaggistica e turistica». Nell'occasione, il Pd chiede conferme sulla salvaguardia dei posti di lavoro di dipendenti e lavoratori forestali del Parco Colli. (n.c.)

SCRITTORI ALLE TERME

Letteratura nel fango

Gli autori tra i vapori per riposarsi dalle rigidità della società: da Goethe, che a Marienbad si innamorò di una diciottenne, a Simenon, che notava vacua serenità negli sguardi di tutti

di Giuseppe Scaraffia

Alungo le terme sono state un'oasi in cui la società si riposava dalle sue rigidità. I contorni di classe si smussavano, le cortigiane venivano omaggiate come delle signore e gli amori clandestini erano all'ordine del giorno. Sicuramente un effetto dell'importanza assunta dal corpo, ma anche dei vapori, del calore delle acque e del rilassamento prodotto dai massaggi.

Pochi giorni dopo l'arrivo a Vichy, nota Simenon, «tutti, nello sguardo, finivano per esprimere la stessa serenità un po' vacua». Tutti tranne De Amicis: «Tale è l'effetto che fanno le terme: la gente entra, guarda, gira, e nessuno parla; si passano accanto e non si badano: tutti pensano; si entra allegri, si esce tristi».

La proverbiale abbondanza del cibo faceva parte di quell'esaltazione del corpo e della caduta dei divieti. Seduto insieme alla mam-

Per Hesse il soggiorno a Baden fu non solo una cura efficace per la gotta, ma anche un luogo di illuminazioni, cui dedicò un libro

ma e al fratello in un ristorante di Kreuznach, Marcel Proust pranzava regalmente già alle dieci e trenta del mattino: «Qui abbiamo almeno cinque portate a ogni pasto, *entremets* al mattino, *entremets* alla sera, insomma una cucina divina e gargantuesca, in quantità gigantesche e con raffinatezze deliziose». Tra i calori delle terme alcuni trovavano l'amore. Maupassant prese in giro in Mont-Oriol le terme di Chatel-Guyon, dove era andato per curare dei disturbi oculari.

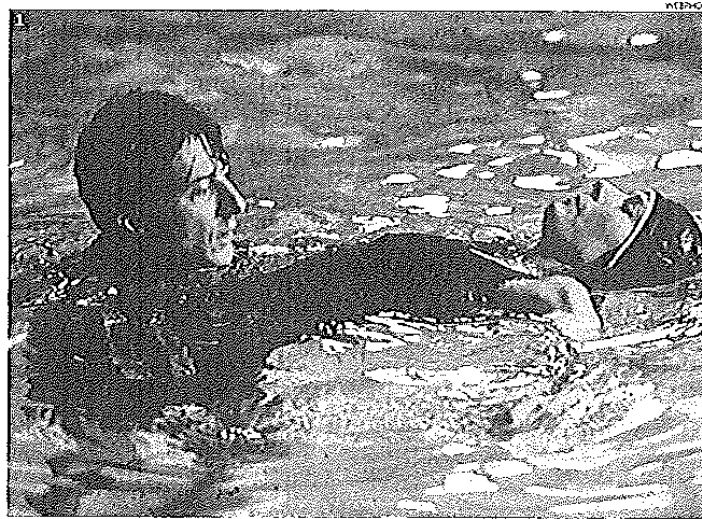
Ma rimase sedotto da un'inserviente, Marie, straordinariamente bella e distinta, e la sedusse. Nondimeno il vero amore dello scrittore era un altro, l'adorata madre, sua compagna di cure.

A Marienbad - «Tutto è vivo. Raramente ho visto una località più gradevole» - l'anziano Goethe si innamorò di una bellissima diciottenne, che si ritrasse. Tra la raffinata clientela di Marienbad, Kafka si sentiva più solo che mai. Tuttavia, confessava, gli sarebbe piaciuto restarci qualche mese per fare il punto sulla sua situazione. Lì lo aveva raggiunto Felice, ma il miracolo non si era realizzato. Gli era impossibile «sopportare la vita in comune con chiunque». Alla fine aveva «solo un enigma da risolvere, sapere perché ho potuto essere felice a Marienbad».

Tra quei vapori si poteva anche svanire, come Agatha Christie, travolta dalla notizia dell'imminente divorzio dal marito. Dopo averla cercata ovunque, la polizia l'aveva scoperta, sotto falso nome, all'Hydropathic Hotel delle terme di Harrogate dove si comportava in modo assolutamente normale: cantava, ballava e giocava al biliardo. Quando alla fine il marito l'aveva ritrovata, l'aveva guardato senza riconoscerlo. Le terme l'avevano aiutata a cancellare almeno in parte i ricordi.

Svevo, assiduo frequentatore di San Pellegrino, per una serie di acciacchi, era ottimista: «Oggi è il primo giorno che ti posso scrivere dalle Terme invece che dall'Hotel perché ho avuto un pronto effetto che mi liberò e mi mise in libertà. Nel pomeriggio dormirò fino alle 4. Io credo che la cura mi farà bene».

Per Hesse le terme di Baden erano state non solo una cura efficace per la gotta, ma anche un luogo di illuminazioni, cui aveva dedicato un libro, *Le terme*, (Adelphi). Peccato che la cura dell'anima fosse insidiata dalla banalità dei presenti e dalla fastidiosità di un'orchestra.



1. Un'immagine di «Il segreto di Agatha Christie» dove si vede la scrittrice impersonata da Vanessa Redgrave in una piscina termale
2. Aldous Huxley con una maschera di fanghi termali

Però niente è più triste di una stagione termale fuori stagione. Verlaine, arrivato ubriaco a Aix, era stato curato con ogni premura - ormai era una celebrità - per un'artrosi. Ma si era depresso quando le terme si erano svuotate dei loro raffinati frequentatori, rimanendo deserte.

Le terme potevano anche diventare pericolose. A Aix-les-Bains, Dumas era rimasto colpito da una stanza caldissima, soprannomi-

nata l'Inferno, in cui si poteva respirare solo l'aria satura di vapore, un vero attentato alla salute. A Sorrento Nietzsche, dopo il momentaneo sollievo dovuto a diciassette bagni, ebbe una ricaduta e dovette interrompere la terapia. L'adolescenza di Airtaud fu ritmata da lunghi quanto inutili soggiorni termali nella speranza di sanare le sue turbe psichiche.

Indifferenti alla storia, le terme continuavano a sfoggiare, nella loro oasi protetta, eleganza e ricchezza. Non sempre quell'esibizione era gradita. «Qui non c'è un briciolo di talento, di buon gusto», brontolava Cechev, costretto nella sua stanza d'albergo dalla tisi. Però, quando tre settimane dopo dovette congedarsi dalla vita, chiese un calice della tipica bevanda di lusso: «È tanto tempo che non bevo champagne».

Nel 1944, Baden-Baden, osservava Céline, sembrava estranea alle tempeste della storia. Nell'albergo ogni *suite* aveva almeno due cameriere a disposizione, i salici piangenti sfioravano con garbo la superficie dell'acqua, che gorgogliava in modo signorile. In armonia con una gastronomia lasciata intatta dalla guerra: «Burro, uova, caviale, marmellata, salmone, cognac, Mumm». Quando però erano cadute le prime bombe, all'ora del pasto, il pubblico dei privilegiati si era dileguato.

Entra nella fase conclusiva il Festival Triveneto del baccalà verso Expo 2015, 2. Trofeo Tagliapietra che nelle prossime due settimane concluderà il ciclo di serate, prima del Gran Galà in programma il 1. dicembre all'Antica Trattoria da ballotta a Torreglia (Pd).

La prossima serata sarà l'11 novembre, venerdì, alla Trattoria al Pirio a Torreglia (Pd) tel. 049-5211085, dove si degusteranno Baccalà Mc Pirio, Spa-

FESTIVAL DEL BACCALÀ

Padova e il Friuli protagonisti della volata finale

ghetti di riso con baccalà, bottarga e lime, Merluzzo sfilettato su padellata di legumi. Costo 48 euro.

Poi si passerà al 18 novembre, ancora venerdì, con due appuntamenti friulani. Il primo al ristorante La Primula di S. Quirino (Pn) tel. 0434-91005, dove il menu prevede Zuppa di

latte con baccalà, erbe, capperi e taggiasche, Intingolo di baccalà con tortelli di patate, Polenta e baccalà con olio nuovo e bottarga di muggine. Costo 75 euro. Il secondo da Toni a Gradiscutta di Varmo (Ud) tel. 0432-778003, con Insalata di baccalà, Ravioli di stoccafisso mantecato in crema di fagioli,

Baccalà alla maniera friulana. Costo 45 euro.

Ultima serata il 25 novembre, sempre venerdì, all'Antica Trattoria dei Paccagnella di Padova (049-8750549), con Carpaccio di merluzzo al melograno su misti-canza e fiori eduli, Gnocchi di patate con stoccafisso "Ragno", pomodorini di Pachino e olive taggiasche, Trancio di merluzzo nero dell'Alaska agli agrumi e peperoncino habanero. Costo 50 euro

DA MONTEGROTTO AD ABANO

In cantiere il 2° volume di storia locale

► ABANO

Dopo "Storie di paese", che racconta la vita di Montegrotto attraverso i ricordi di 20 famiglie, Graziella Prestinoni ed Elisabetta Lachina hanno in programma un nuovo libro, "Storie del Cuore", dedicato questa volta alla vita di Abano. Co-autori saranno anche Giulia Lazzaro e Paolo Ghedina. «Raccogliamo ricordi, aneddoti, episodi di vita vissuta di quella che era Abano

cinquant'anni fa – commentano gli autori – in maniera da dare forma ad un libro di testimonianze che possa rimanere nella memoria di tutti, come esempio e come punto di riferimento per i giovani. L'opera sarà pubblicata il prossimo anno dall'Editore Aldo Francisci, per questo lanciamo un appello per raccogliere documenti e testimonianze dirette dei protagonisti e di chi ha assistito in prima persona alla rinascita e al periodo d'oro delle Terme». - (s.s.)

La prima casa degli umani

► MONTEGROTTO

Questa sera alle 21, al Palaturismo di via Scavi, ci sarà l'incontro su «La mia prima casa» organizzato dall'associazione Filosofia di Vita. Il relatore sarà Salvatore Mancuso, presidente del Comitato Etico dell'Università Cattolica Sacro Cuore di Roma. Ingresso libero.

Il libro scritto dal ginecologo racconta la vita dell'embrione dalla fecondazione alla nascita, soffermandosi particolarmente sulla simbiosi fra figlio e madre, sullo sviluppo e sui ricordi che inconsciamente conserviamo di quella fase