

Economia e Lavoro

IL NUOVO TURISMO

Due percorsi, cinque sensi Così si scopre Ferrara

Sipro e Cna invitano alla visita delle eccellenze artigianali e gastronomiche
Un viaggio unico attraverso i rumori e gli aromi dei tesori di questo territorio

Marcello Pulidori

Si tratta di percorsi alla scoperta delle eccellenze artigianali e gastronomiche che si integrano in un sistema turistico sensoriale dove attrazioni storico-artistiche e naturali si mischiano alle tradizioni del territorio. Il progetto è stato presentato ieri nella sede della Cna in via Caldirolo. Sono intervenuti: Chiara Franceschini coordinatrice Sipro agenzie per lo sviluppo, Linda Veronese responsabile Cna Ferrara turismo e commercio; Giulia Bratti autrice e social media manager, Jessica Morelli, autrice, fotografa, Stefano Di Brindisi presidente di Sipro, e Davide Bellotti presidente provinciale della Cna.

Il turismo esperienziale è una tendenza emergente e può diventare un'importante carta in più da giocare per il territorio ferrarese. Accanto al turismo ambientale, agli itinerari monumentali, alle estati in riva al mare, è possibile proporre esperienze da offrire ai turisti, con il valore aggiunto dei cinque sensi: organizzate in itinerari e focalizzate sul lavoro dei nostri artigiani. È questo il progetto a cui stanno lavorando la Cna e Sipro nell'ambito del piano europeo *Adriatic 5 Senses*, gestito dalla stessa Sipro e giunto alla fase finale. Alla base c'è la consapevolezza che la provincia di Ferrara, oltre alla città d'arte e alla costa, è fatta di tanti territori che val la pena di conoscere e visitare. Di qui il coinvolgimento dei Comuni



I responsabili della Cna e di Sipro con gli autori dei video per la valorizzazione turistica di Ferrara

di Ferrara, Bondeno, Terre del Reno, Voghiera, Portomaggiore, Argenta, che oltre alla bellezza ci mettono l'artigianato, con le botteghe storiche e le piccole aziende di tradizione. Il progetto ha comportato la messa a punto di

Protagoniste 13 aziende artigiane coinvolte da Cna e attive in vari settori

due itinerari esperienziali e sensoriali raccontati tramite materiali video: il primo da Ferrara ad Argenta, passando per Voghiera e Portomaggiore; il secondo da Ferrara a Bondeno e al Bosco della Pan-

filia, passando per Terre del Reno. Protagoniste 13 aziende artigiane coinvolte da Cna, attive in vari settori: artigianato artistico, abbigliamento, produzione dolciaria, tradizione alimentare, agricoltura biologica, ospitalità. Itinerari, aziende e territorio sono raccontati in 13 clip da 30 secondi, due video da 5 minuti e vari interventi. La narrazione, intitolata "Virtual Sensorium Exhibition" è stata realizzata da due esperte del settore. Autrice dei video sensoriali è Jessica Morelli, fotografa e storyteller, mentre Giulia Bratti, social media manager, è l'autrice dei testi e del progetto narrativo. «Realizzare questo progetto ci ha permesso di risvegliare anche i nostri 5 sensi. - spiega Giulia Bratti - È stato

un viaggio tra terra e acqua, tra profumi e gusto, alla scoperta di volti e mani artigiane».

«Ogni luogo, ogni mestiere ha i suoi suoni e i suoi rumori - prosegue Jessica Morelli - questo lavoro ci ha permesso di viverli e indagarli, a volte ci è successo persino di farli scoprire agli stessi artigiani che li hanno fatti loro quasi inconsapevolmente, un bellissimo modo per vivere questi incontri».

«Il tutto per costruire, a beneficio di chi opera nel turismo, nuove suggestioni e nuovi strumenti - ha detto infine Davide Bellotti presidente della Cna - con l'obiettivo di creare un'offerta turistica ampia e slegata dalla stagionalità». -

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA VERTENZA

“Servizi Ospedalieri” al nodo maternità Lunedì lo sciopero

Uno sciopero che si svolgerà nell'arco della mattinata di lunedì prossimo e un presidio davanti alla sede della “Servizi Ospedalieri” la società (a carattere industriale) che si occupa del lavaggio delle lenzuola degli ospedali ferraresi.

È questo quanto deciso ieri pomeriggio e illustrato nel corso di un incontro cui hanno partecipato come relatori Vittorio Caleffi e Maria Angela Occhiali (Uil), Vittorio Battaglia (Cisl) e Ida Salvago (Cgil).

«Le trattative sono saltate non certo per colpa nostra - ha detto ieri Caleffi riportando anche la posizione degli altri colleghi - Ci sono delle proposte che sono irricevibili - ha detto ancora il sindacalista Uil - e in particolare non è ammissibile che l'azienda, la “Servizi Ospedalieri” appunto, proponga delle condizioni al ribasso, soprattutto su temi di grande rilievo come



Vittorio Caleffi (Uil)

per esempio le assenze per maternità».

Per questo i sindacati hanno interrotto le trattative proclamando la giornata di astensione dal lavoro. Lunedì, dunque, oltre allo sciopero, che avrà carattere nazionale, è previsto comi si diceva anche un presidio dei lavoratori in via Calvino (zona Ferrara nord) dove si trova la sede della Servizi Ospedalieri. —

M. Pulì.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPROVATO IL BILANCIO

Cirfood, buoni risultati nell'anno più difficile

L'assemblea generale dei delegati di Cirfood (impresa cooperativa italiana leader nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare aziendale) ha approvato il bilancio 2020. L'esercizio ha chiuso con un patrimonio netto di 156, 4 milioni di euro e un valore della produzione di 424 milioni di euro, volumi in linea, e in alcuni casi migliori, con l'intero comparto della ristorazione collettiva che ha registrato una

riduzione dei ricavi di oltre il 40%, dovuta alle chiusure imposte dall'emergenza sanitaria e agli ingenti extra-costi necessari all'applicazione dei presidi atti alla prevenzione del contagio, laddove l'attività non è stata sospesa. Le aree di business Cirfood che hanno maggiormente risentito dei provvedimenti di chiusura sono la ristorazione scolastica, i locali commerciali e i ristoranti aziendali. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

1ª Sagra del Pesce Azzurro e del Pinzino

Centro "Rivana Garden" - Via G. Pesci, 181 - Ferrara

25-26-27 GIUGNO

2-3-4-9-10-11 LUGLIO

MAXI SCHERMO
in occasione
delle partite
della Nazionale

PRENOTAZIONI 370 3618173

Anche da Asporto

ASPORTO e RISTORANTE
aperti tutte le sere dalle ore 19.00

MENÙ

ANTIPASTO "IN SAOR"

composto da Sarde in Saor, Alici, Tartine miste

PRIMO PIATTO Bigoli alla Chitarra con le Sarde**SECONDI PIATTI** Sarde alla griglia con patatine fritte - Fritto di calamari Seppie con piselli - Tagliere di salumi (Crudo, Cotto, Zia, Mortadella e Formaggi)**PINZINI** Pinzino vuoto o farcito (con salumi, formaggio e salse)**CONTORNI** Patate fritte, Insalata**BEVANDE** Acqua, Vino, Coca Cola, Birra**DOLCI, CAFFÈ, AMARI**

Nel pieno rispetto della normativa sanitaria vigente
TUTTO IL RICAVATO SARÀ DEVOLUTO IN BENEFICENZA