



Comunicato Stampa

La Camera di commercio di Reggio Calabria certifica l'offerta turistica di qualità

Reggio Calabria, 5 giugno 2017. Si è svolto oggi presso la sede della Camera di commercio l'evento di **premiazione delle strutture turistiche di qualità** della Città Metropolitana di Reggio Calabria, certificate annualmente dalla Camera con i marchi "Ospitalità Italiana" e "Tradizioni Reggine – saperi e sapori in tavola".

Le attività turistiche premiate quest'anno sono **66**: 42 con il marchio "Ospitalità Italiana", 10 con il marchio "Tradizioni Reggine – saperi e sapori in tavola" e 14 con entrambi i marchi.

Il marchio "Ospitalità Italiana", promosso su scala nazionale da IS.NA.R.T (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), è rivolto alle strutture ricettive (Alberghi, Ristoranti, Residenze turistico alberghiere, Bed&Breakfast, Agriturismi, Stabilimenti balneari, Campeggi) che garantiscono ai clienti un'ospitalità accogliente e qualificata attraverso un livello di servizio conforme ai requisiti di un preciso disciplinare.

Per l'edizione 2017, il marchio è stato esteso anche alle altre imprese di servizi della filiera turistica della Città Metropolitana di Reggio Calabria come le case vacanze, gli esercizi di commercio di prodotti tipici e le agenzie di viaggi.

Con il marchio "Tradizioni Reggine – saperi e sapori in tavola", istituito già dal 2008, sono inoltre certificate le imprese di ristorazione che si differenziano per la tipicità dell'offerta eno-gastronomica, legata alla tradizione ed all'utilizzo di prodotti tipici del territorio.

"La Città Metropolitana di Reggio Calabria è ricca di strutture turistiche di eccellenza e oggi la Camera di commercio ha premiato il loro impegno a garantire la qualità del servizio offerto. Un impegno che da questa edizione coinvolge anche le imprese di servizi della filiera turistica" – ha dichiarato aprendo i lavori il Presidente della Camera **Antonino Tramontana**. *"Obiettivo della Camera – ha poi proseguito – è promuovere un sistema virtuoso di imprese di qualità e valorizzare gli operatori della filiera certificati con elementi di tipicità e legame con il territorio"*.

Dopo i saluti istituzionali del Presidente del Consiglio regionale della Calabria **Nicola Irto** e del Delegato della Città Metropolitana **Demetrio Marino**, il Segretario generale della Camera **Natina Crea** ha illustrato le linee progettuali che l'Ente camerale ha condiviso con numerosi stakeholder pubblici e privati, impegnandosi a portarle avanti e che in parte ha già realizzato, nonostante le risorse finanziarie ridotte a causa del dimezzamento del diritto annuale, principale entrata della Camera di Commercio: il potenziamento dei servizi di certificazione delle imprese turistiche che non riguardano esclusivamente le imprese ristorative e ricettive, ma sono state estese anche ad altri operatori della filiera (es agenzie

viaggi, ma anche operatori della distribuzione di prodotti tipici del territorio e la rilevazione delle risorse turistiche e la costruzione di un “data warehouse”, con il coinvolgimento di partner pubblici e privati, per restituire uno strumento utile alla governance pubblica ed alla attività dei singoli utenti interessati (studiosi, cittadini, studenti, turisti, giornalisti, operatori della filiera ecc.). Particolarmente significativo è stato l'avvio di un coordinamento interistituzionale con la Città Metropolitana, la Soprintendenza beni architettonici e paesaggistici, la Direzione regionale del Polo Museale della Calabria, il Museo Nazionale di Reggio Calabria, l'Ente Parco Nazionale dell'Aspromonte, per la definizione di interventi sinergici atti a creare un contesto favorevole allo sviluppo del territorio. Tutti gli Enti coinvolti hanno offerto il proprio contributo per arricchire e qualificare i dati disponibili nel data warehouse. Sono stati organizzati già 2 incontri di narrazione del territorio curati dalla Soprintendenza beni architettonici e paesaggistici, Direzione del Polo Museale e Museo di Reggio Calabria rivolti agli operatori turistici, per accrescere la conoscenza delle risorse turistiche e favorirne la divulgazione presso i visitatori; il terzo incontro si svolgerà il prossimo 13 giugno e riguarderà le risorse ambientali ed enogastronomiche e sarà organizzato con l'Ente Parco e l'Università Mediterranea. Al fine di dare visibilità alle imprese della filiera certificate con i marchi di qualità e ad integrare le risorse culturali e le imprese turistiche, si sta realizzando una brochure divulgativa che includerà una “card di scontistica”; sulla brochure, per questa stagione turistica, verranno appositamente segnalate le imprese aderenti che applicheranno gli sconti a favore dei visitatori in possesso della card e di un biglietto d'ingresso ad una attrazione turistica del territorio.

A seguire, **Tullio Romita** responsabile scientifico del CREST dell'Università della Calabria ha presentato il Data Warehouse turistico della Città metropolitana di Reggio Calabria, un servizio che la Camera di commercio mette a disposizione del territorio come strumento di lavoro, di comunicazione e di conoscenza del territorio metropolitano, in grado di restituire informazioni on-line ed in tempo reale sulle principali risorse turistiche organizzate, consultabili ed utilizzabili a livello di aree tematiche (o anche a livello di aggregazioni territoriali predefinite o definibili dall'utente) e che rende disponibile agli operatori pubblici e privati del settore, la base di informazioni necessaria per la gestione turistica del territorio e per la programmazione e la progettazione di prodotti turistici. Si tratta di un sistema che accrescerà il suo valore attraverso l'utilizzo e la costante implementazione delle informazioni, liberamente accessibile all'indirizzo www.sitireggini.it.

Sono poi intervenuti: **Rossella Agostino** per il Polo Museale della Calabria e **Fulvia Soffrè** per la Soprintendenza beni architettonici e paesaggistici delle Province di Reggio Calabria e Vibo Valentia

A conclusione degli interventi, si è svolta la cerimonia di premiazione con la consegna degli attestati alle strutture certificate.