

Un progetto di pochi
si è trasformato in realtà

GIULIANO BELTRAMI

«La montagna raccontata», «La montagna per tutti»: semplici slogan? No cari, una filosofia. È la filosofia che mosse, proprio a cavallo fra il secondo ed il terzo millennio, un gruppo di amministratori trentini a chiedere l'istituzione di una figura: l'accompagnatore di media montagna, o di territorio.

L'idea venne nel 2000 ad un assessore di Praso, Roberto Panelatti, che scoprì l'operatore diverso dalla guida alpina nella vicina Lombardia. Non a caso qui, dove la montagna non è quella delle piste e degli impianti, ma è il crinale povero dei sentieri percorsi un tempo (talvolta anche oggi) dai pastori con le vacche, è lo scrigno di bellezze naturalistiche e conserva testimonianze storiche come forti e trincee. Insomma, tutte cose da raccontare.

«Se l'idea è buona trova alleati», commenta oggi Panelatti. Da Praso, in effetti, come olio si espanse, tanto che il tavolo dell'allora assessore provinciale al turismo Marco Benedetti fu sommerso dalle delibere di un'ottantina di consigli comunali, dalle Giudicarie alla Valsugana, dal Tesino alla val di Sole: generalmente dalle zone del turismo «minore», che sentivano il bisogno di questo operatore.

Gran successo? Sì, anche se... Qualche bel tronco di traverso sul sentiero i promotori lo hanno trovato. Non è stato facile, per esempio, il rapporto iniziale con le guide alpine, che temevano la concorrenza della nuova figura. Il ruolo di mediatore se lo assunse a suo tempo Nicola Cozzio, scultore rendenero ed ultimamente pure scrittore, oggi presidente della neonata Associazione degli accompagnatori di territorio.

Spazzate via le paure (gli accompagnatori operano su territori diversi da quelli delle guide), il lavoro è proseguito, fino a giungere all'inse-

L'accompagnatore racconta la montagna

Successo per la nuova «professione» Più di duecento puntano al riconoscimento



Foto di gruppo per i primi accompagnatori di territorio: il primo corso si è concluso, se ne faranno altri tre

ramento nella Finanziaria del 2007 di un articolo che va a modificare la legge sulle guide alpine del 1993. Ci sono voluti otto lunghi anni, ma ora si è concluso il primo corso di formazione, che ha sfornato cinquanta accompagnatori. È partito il secondo, cui ne seguiranno altri

due, perché, come spiega Marta Bonomi, che dell'Associazione è l'incaricata delle pubbliche relazioni, «sono arrivate molte iscrizioni, e sono stati selezionati per i corsi 211 aspiranti accompagnatori».

«Ci hanno creduto in tanti - ricorda Panelatti - infatti accanto ai Comuni

ci sono stati i Comprensori, i Consorzi turistici ed il Bim del Chiese, oltre al Servizio turismo della Provincia».

Il promotore si toglie un sassolino: «Dicono sempre che i piccoli Comuni non hanno capacità progettuale: non è così, e questo progetto lo di-

Parla Roberto Panelatti
«Così ce l'abbiamo fatta»

mostra». Chi è l'accompagnatore? «Fauna eterogenea - scherza Nicola Cozzio - Ci sono persone legate alla montagna, altre legate al turismo. Si va dal giovane voglioso di andare in montagna all'operatore ambientale; abbiamo molti laureati (in scienze naturali, geologia, biologia, forestale), un medico, un veterinario, parecchi pensionati... C'è chi pensa ad una nuova prospettiva di lavoro e chi semplicemente è appassionato di natura. Il bello è che, nonostante le diverse provenienze e le più disparate aspirazioni, fra i primi cinquanta si è creato un gruppo unito ed omogeneo, cosa che ha stupito sia le guide alpine (responsabili del corso) che la Provincia».

Le guide alpine. Non diffidano più? «Hanno capito - osserva Cozzio - che si lavora in ambiti diversi. La guida si occupa dell'aspetto sportivo e tecnico della montagna, mentre noi viviamo la parte emozionale, sensoriale e scientifica. Intendiamo, ci sono guide che per interesse personale sono in grado di spiegare anche gli aspetti che interessano a noi, ma sono casi isolati».

Nasce dunque l'Associazione. «Era necessaria per occuparsi dell'operatività - spiega il presidente - Pensare alle divise, studiare il logo e le tariffe, contattare le assicurazioni... E poi fare rappresentanza». Ha eletto un direttivo, composto, fra l'altro, di quattro donne e tre uomini, a dare un messaggio innovativo.

E adesso? «C'è tutto da inventare. L'associazione - afferma Cozzio - si occupa di tutelare e promuovere la figura (da non dimenticare il lavoro nelle scuole), ma non può fare attività commerciale. Nasceranno realtà locali. Dove sarà possibile, si lavorerà in collaborazione con le guide alpine, con le quali stiamo dialogando. Stiamo prendendo contatti con le Apt. Insomma - ribadisce - è tutto da inventare: abbiamo davanti una pagina bianca da riempire».

GUIDA AI RISTORANTI

MANGIAR Bene in TRENTINO

<p>Ristorante "La Stua" Trento Via dei Mille, 20 (di fronte ospedale Villa Igea) Tel. 0461 915879 CUCINA TIPICA TRENTEINA (CASALINGA) APERTO TUTTI I GIORNI SOLO A MEZZOGIORNO A 150 METRI DAI MERCATINI DI NATALE</p>	<p>GREEN TOWER RISTORANTE PIZZERIA Trento P.zza Silvio Pellico, 12 Tel. 0461.231545 Vi aspettiamo con le nostre specialità Orario: 12.00 - 14.30 / 19.00 - 2.00 CHIUSO IL LUNEDÌ E SABATO A PRANZO</p>	<p>PIZZERIA-RISTORANTE-DISCOTECA ROSALPINA VILLAZZANO (Tn) Loc. Pianizza, 25 Tel. 0461.920131 - Cucina tipica trentina - Specialità pizze cotte in forno a legna - Pranzi solo su prenotazione - Ampio parcheggio ORARIO 18.00 - 24.00 - CHIUSO IL LUNEDÌ</p>	<p>ANTICA TRATTORIA ORSO GRIGIO TRENTO Via degli Orti, 19 - Tel. 0461 984400</p>	<p>WINE-BAR RISTORANTE AI VICOLI TRENTO - P.zza S. Teresa Verzeri, 1 Tel 0461 260673 GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO CRUDITÀ DI MARE CHIUSO IL MARTEDÌ E DOMENICA A PRANZO Si accettano prenotazioni</p>	<p>RISTORANTE PIZZERIA Miramonti GARNIGA TERME - Tel. 0461.843243 - 0461 842503 www.garnigaterme.com PIZZERIA APERTA VENERDÌ, SABATO E DOMENICA VENERDÌ BEVANDE GRATIS CENE AZIENDALI PIZZE COTTE IN FORNO A LEGNA</p>
<p>di Rizzi con: uff. Gando & C. LASTE TRATTORIA PIZZERIA TRENTO - Via Laste, 39 - Tel. 0461/231570 Cucina tipica mediterranea Pizze senza glutine GIOVEDÌ E VENERDÌ PIZZA CON IMPASTO ALLA FARINA GIALLA DI STORO APERTO ANCHE A MEZZOGIORNO CHIUSO IL MARTEDÌ</p>	<p>COMPOSIO RISTORANTE - WINE BAR - PUB Aperitivo con buffet GRATIS tutte le sere dalle 19.00 Organizziamo feste di laurea e di compleanno È GRADITA LA PRENOTAZIONE Domenica sera musica dal vivo TRENTO Via Rosmini, 19 - Tel. 0461 261848</p>	<p>211 ventuno.uno music, video, lounge ristorante, tperia e cocktail bar musica live e dj set via del ventuno, 1 trento www.ventuno.it</p>	<p>Ristorante tipico bavarese TAVERNA PER FESTE PRIVATE RIVA DEL GARDA - Viale Dante, 39 Tel. 0464 559231 - www.kapuzinerriva.it Aperto tutti i giorni con cucina dalle 11.30 alle 15.00 dalle 17.00 alle 02.00 È GRADITA LA PRENOTAZIONE</p>	<p>TRITTIKO RISTORANTE PIZZERIA TRENTO Centro Tridente, 19 Tel. 0461 822287 Specialità tortel di patate Paella alla valenciana È ARRIVATO IL BACCALÀ Orario: 12.00-14.30 18.30-22.30 Chiuso la domenica</p>	<p>RISTORANTE PIZZERIA FORST TRENTO - Via Oss Mazzurana, 38 Tel. 0461.235590 Specialità piatto Forst, carne salada con "fasoi", polenta, finferli e Vezzena Orario: 12-15 18-23 - CHIUSO IL LUNEDÌ</p>



Per farsi segnalare su questa rubrica telefonare allo **0461 986280**

Buon appetito da:
ristorante
Prime Rose
Loc. Belvedere, 4 - Levico Terme 0461.706410



Per prenotazione telefonare al 0461 706410 - www.ristoranteprimerose.com

Rassegna Gastronomica sull'Altopiano
Inseguendo i Profumi di Pinè
a tavola con gli ultimi frutti dell'orto
dal 6 dicembre al 6 gennaio
menù degustazione con abbinamento vini
(euro 48,00)
in alternativa, prezzi dei singoli piatti con i rispettivi vini

Ristorante **2 Camini**
Via del 26 maggio, 65 Miola
Tel. 0461557200
www.albergo2camini.com

Ristorante **Cà dei Boci**
Via D.Targa 1, Montagnaga
Tel. 0461558322
www.albergoposta.it

Rist. la **VecchiaSegheria**
Via delle Rogge, 7 Baselga
Tel. 0461558651
vecchiasegheria@libero.it

Ristorante **el Filò**
Via miralago, 43 Sternigo
Tel. 0461553156
www.ristorantelfilo.it