

Tutto esaurito sotto l'albero di Natale

Duemila accessi in Rocca Immacolata come previsto

PAOLO LISERRE
p.liserre@ladige.it

In fondo non ci sarebbe nemmeno bisogno di numeri ufficiali, statistiche e quant'altro per fare i soliti confronti. Basta prendersi la briga di fare un giro per la città e si fa presto a toccare con mano che il Natale 2016 a Riva del Garda è veramente tutta un'altra musica rispetto alla tristezza degli anni scorsi. Dopodiché i numeri ci sono, e sono numeri che seppur parziali disegnano la cornice di un'offerta complessiva particolarmente apprezzata da turisti e residenti. Con un weekend alle spalle (pur interrotto dalla parentesi del referendum di domenica scorsa) e il lungo ponte dell'Immacolata giunto a metà, il Natale rivano fa già registrare il tutto esaurito e i margini di miglioramento sono ancora consistenti.

Carlo Modena, presidente della Pro Loco Riva che ha avuto l'onere e l'onore

sull'abbinata tra Casa di Babbo Natale e Fiaba da una parte, offerta enogastronomica di qualità dall'altra sia stata decisamente vincente».

Un'analisi ampiamente condivisa da Flavio Biondo, presidente dei Ristoratori all'interno di Confcommercio e presente al Villaggio del Gusto con una propria proposta: «In questi giorni abbiamo lavorato e stiamo lavorando veramente bene. Giovedì mediamente ognuna delle 23 casette dislocate in centro ha registrato oltre 200 presenze e anche oggi a mezzogiorno (ieri per chi legge, ndr.) c'è stata una notevole affluenza. Ma al di là dei numeri la soddisfazione maggiore deriva dal fatto che non c'è cliente che in questi giorni non ci abbia fermato e ringraziato sottolineando come si vede che dietro ogni casetta e ogni offerta enogastronomica c'è passione e professionalità». Anche secondo Biondo la chiave del successo sta nell'aver specializzato la proposta delle casette di Natale a Riva



Soddisfatti



I bilanci si fanno alla fine ma l'accoppiata Casa di Babbo Natale-gastronomia è vincente

Flavio Biondo e Paolo Turrini

di coordinare tutta la proposta natalizia di quest'anno, è soddisfatto soprattutto della consapevolezza crescente che «insieme si può fare qualcosa di bello e attraente e insieme lo stiamo facendo». Una delle grandi attrattive del Natale a Riva è da anni la Casa di Babbo Natale che nella sola giornata di giovedì, festività dell'Immacolata, ha fatto registrare 2.000 accessi con un incremento di oltre 10 punti percentuali rispetto all'anno scorso. «Teniamo presente però - osserva Modena - che l'anno scorso il giorno dell'Immacolata era il culmine di un lungo ponte mentre quest'anno siamo solo all'inizio. I conti si fanno sempre a bocce ferme ma credo che

sul settore enogastronomico: «Non è per autoelogiarsi ma credo che questa sia stata e sia la scelta vincente».

I numeri non sono tutto ma qualcosa d'importante dicono. E tra i numeri del Natale rivano ci sono anche quelli del concorso-lotteria a premi che mira a incentivare lo shopping in centro storico: «In una settimana - fa sapere il presidente dei ristoratori all'ogardesani - il concorso ha movimentato 10 mila euro in buoni acquisto. Un dato sicuramente incoraggiante per gli esercenti del centro».

Soddisfatto ma già pronto a dare ancor di più è anche Paolo Turrini che con Francesca Lorenzi e Andrea Reigl ha coordinato la proposta del Villaggio «Di Gusto in Gusto»: «Il weekend scorso è stato strepitoso e anche i numeri di questi giorni sono ottimi - afferma - Del resto quando vedi in continuazione carrelli che entrano in centro per rifornire le casette vuol dire che tutto procede nel migliore dei modi. Sto girando il centro in lungo e in largo e c'è soddisfazione da parte di tutti, dagli esercenti ai clienti che apprezzano soprattutto la qualità della nostra offerta, anche grazie all'abbinamento con la Strada dei Vino e dei Sapori e Trento Doc. Per essere il primo anno non me l'aspettavo, sono e siamo contenti ma bisogna sempre migliorarsi. Come? Si può pensare anche ad inserire qualche casetta in più, non troppe peraltro, puntando sull'artigianato locale ma senza scontrarci o sovrapporci all'offerta di altre realtà. La nostra accoppiata è risultata vincente».



Due suggestivi scatti di Jacopo Salvi (agenzia Fotoshop Professional) che immortalano alcuni momenti del Natale rivano: nella foto grande la coda registrata anche ieri per entrare alla Casa di Babbo Natale

L'EVENTO All'ex cinema Roma L'arte dei Presepi napoletani

All'ex cinema Roma in viale Dante sono esposti fino al 6 gennaio i presepi napoletani della «Preseperia San Gregorio» di Michele De Vito. L'esposizione è aperta al pubblico tutti i giorni dalle 10 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 18.30 con ingresso libero. Organizzata dall'associazione socioculturale Amici del Trentino, l'iniziativa vuole accostare alla valenza culturale e artistica la sensibilizzazione dell'opinione pubblica sui temi della pace, dell'integrazione e della tolleranza.

La mostra, sostenuta da Consorzio Riva in Centro, dal Comune e da Garda Trentino spa, offre la possibilità di visitare, gratuitamente, una ricca vetrina della tradizione napoletana, legata all'arte, ormai millenaria, del Presepe. Michele De Vito ha ereditato l'antica arte dal nonno Vincenzo, che a sua volta l'ha appresa dal padre, Antonio, fondatore della Preseperia. Vere e proprie opere d'arte, i presepi napoletani sono realizzati solo con materiali naturali come il sughero, il legno, la terracotta e la cera, come vuole la tradizione settecentesca.

Oggi la «Preseperia San Gregorio» espone e vende le sue opere a fiere nazionali e internazionali e ha realizzato presepi per importanti chiese come quella di San Mauro Abate, il convento di Santa Maria delle Grazie ad Arco e la chiesa di San Pio da Pietralcina a San Giovanni Rotondo. Tra le altre opere in mostra a Riva, la Natività (rappresentata in terracotta con occhi di vetro e manichino in filo di stoppa e ferro, abbigliata in seta di San Leucio), lo «Scoglio Pulcinella con figlio» (struttura in sughero e legno e stucco in colla di pesce, statuine in terracotta con occhi di vetro e corpo in stoppa e filo di ferro) e il «Banco salumi» (tutta in cera d'api, colori ad olio).