

Genova, mercoledì 31 ottobre 2007

Comunicato stampa

Chiude oggi ABCD: 38milacinquecento le presenze complessive per una mostra sempre più completa sul mondo della conoscenza

E' Giuseppina Mastrangelo di Genova la migliore cuoca italiana delle aziende di ristorazione scolastica

Nuova 2008 sede nazionale della ricerca che si fa impresa

I dati dell'Osservatorio nazionale sul turismo scolastico: 4,5 milioni di studenti in movimento ogni anno, 720 milioni il fatturato

....

Giornata di chiusura oggi per ABCD, il salone dell'education inaugurato in Fiera a Genova lunedì 29 ottobre. Un'edizione di successo che registra **una crescita del 28% con 38.500 presenze complessive, 33mila gli studenti e 5.500 gli operatori professionali.**

*"Quest'anno con l'inserimento di Nuova - ha dichiarato il presidente di Fiera di Genova SpA **Paolo Lombardi** - ABCD ha completato un'offerta fieristica che accompagna l'individuo nel suo percorso di crescita fornendo gli strumenti di supporto per la sua realizzazione umana e professionale. Dall'educazione alimentare che inizia al nido alla specializzazione post-universitaria, alla ricerca e al fare impresa. Tappe intermedie di questo percorso sono le scuole primarie, le scuole secondarie, l'università, le nuove tecnologie, il viaggio d'istruzione come momento formativo. Elementi che in ABCD trovano espressione nelle altre quattro manifestazioni, ognuna delle quali affronta specificamente queste tematiche: Scuola dei Sapori, Orientamenti, TED-Technology & Edutainment Days e BTS-Borsa del Turismo Scolastico e Studentesco."*

Sono stati **73 gli appuntamenti** svolti durante le tre giornate di manifestazione di ABCD, un numero che conferma l'esposizione sia un luogo privilegiato per gli eventi e gli incontri fra addetti ai lavori del settore scuola e formazione: 18 convegni, 15 seminari, 35 incontri, 3 concorsi, 4 tavole rotonde, 12 tra giochi e lezioni dedicate ai bambini, 15 laboratori, 4 presentazioni, 6 workshop, 5 eventi musicali e spettacoli.

Oggi giornata finale anche per il **3° Campionato italiano di ristorazione scolastica** che ha laureato la genovese Giuseppina Mastrangelo, migliore cuoca delle aziende di ristorazione scolastica con la preparazione di asolane di mais del nostrano. Lo ha decretato una giuria tecnica presieduta dal preside dell'Istituto Alberghiero Marco Polo Enrico Alloero e una giuria junior composta da 6 alunni della 2^a E della media Doria Pascoli, freschi di un corso di degustazione, e da tre bambini celiaci che lo hanno preferito agli altri cinque piatti in concorso per l'ottima cottura della pasta e per il gradevole contrasto tra i diversi sapori delle verdure. Alla premiazione è intervenuto **Marco Columbro** che ha testimoniato il suo impegno nell'agricoltura biologica e a favore dei problemi che i celiaci incontrano nella vita di tutti i giorni esortando i bambini presenti a seguire un'alimentazione sana.

Sarà gennaio il mese decisivo per la ricerca e l'innovazione in Liguria. E' dall'inizio del 2008 infatti che diventerà pienamente operativo il **Centro regionale per la ricerca e l'innovazione** diretto da Giorgio Musso in contemporanea con l'avvio del Piano operativo triennale 2008-2010. Lo ha detto stamattina il vicepresidente della Regione Liguria Massimiliano Costa durante la tavola

rotonda **"Politiche regionali per la ricerca e l'innovazione verso un nuovo sistema. Nuova 2008: per un progetto fieristico nazionale sul trasferimento tecnologico"**.

"Nuova – ha sottolineato Costa – può diventare la sede di presentazione nazionale della ricerca che si fa impresa". E della Liguria come potenziale *"Silicon Valley italiana"* ha parlato Sebastiano Serpico, direttore dell'ISICT – Istituto di Studi in Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione.

Costa ha accennato poi **al futuro quadro economico della ricerca in Liguria nei prossimi sette anni**: le risorse per lo sviluppo del capitale umano e l'alta formazione arriveranno dal Fondo Sociale Europeo, dal FAS le risorse per nuovi progetti di ricerca e infine per progetti a contenuto di ricerca e innovazione tecnologica una quota del FESR destinato alle imprese.

Presso lo stand del progetto interregionale **In viaggio x capire** all'interno di BTS sono stati anticipati i primi dati sul turismo scolastico per il 2006/2007. Il **Centro Studi Turistici di Firenze**, associazione pubblico/privata che da oltre trent'anni si occupa di ricerche, monitora l'andamento del settore con il suo 'Osservatorio nazionale sul turismo scolastico', giunto alla quinta edizione.

"La nostra analisi è piuttosto approfondita in quanto ricaviamo i dati da un campione di circa duemila istituti comprensivi, di istruzione primaria e secondaria, sparsi su tutto il territorio nazionale" spiega il direttore scientifico, Alessandro Tortelli. A tutti viene distribuito un questionario, e la raccolta dei dati per l'anno scolastico passato terminerà il prossimo 20 novembre. Le prime indicazioni tuttavia sono già emerse e il raffronto con le precedenti edizioni dell'Osservatorio aiuta a individuare le tendenze in atto.

Interessante notare come prevalga ancora la **matrice prettamente culturale** dei viaggi di istruzione (55% delle motivazioni), ma cresca in maniera sensibile l'interesse per le risorse naturalistiche come parchi, aree protette e progetti di educazione ambientale (25,2%). L'11,8% delle classi sceglie un viaggio per l'apprendimento di una lingua straniera, il 6,2% invece per sport. Si affermano le località minori, al di fuori dei tradizionali circuiti turistici delle città d'arte (Torino, Ravenna, Mantova, Perugia...), con un'offerta differenziata ed economicamente conveniente. *"Il principale fattore che incide sulle adesioni ai viaggi di istruzione resta il prezzo, il pacchetto 'tutto compreso' e quindi sempre fondamentale"* secondo Tortelli.

Le mete estere più gettonate sono invece Barcellona (13,2% del mercato), Praga (11,6%, in continua crescita), Parigi e Vienna, ma sale il gradimento per località "nuove" come Stoccarda, Monaco, Salisburgo e Madrid.

Il periodo in cui i viaggi di istruzione si programmano resta il trimestre settembre-dicembre (81%), mentre quello in cui si effettuano resta il periodo marzo-maggio (77%, che le prime stime per il 2006-2007 danno comunque in leggero calo grazie al crescente interesse per le proposte di bassa stagione, spesso più economiche e ricche di servizi aggiuntivi).

Per quanto riguarda la sistemazione ricettiva secondo l'Osservatorio le scuole in viaggio continuano a prediligere l'albergo (75,6%, ma in leggero calo nel 2006/2007), seguono agriturismi (10,7%) ostelli (5,5) e villaggi (4,1%).

"La capacità di spesa non sembra adeguata al livello dei servizi richiesti" conclude Tortelli, *"e d'altro canto registriamo una scarsa propensione a innovare le proposte da parte degli operatori"*. Da qui la necessità di un serio ripensamento dell'organizzazione dei viaggi che coinvolga intermediari, produttori di pacchetti e operatori della filiera turistica.

Il settore del turismo scolastico "muove" annualmente circa **4,5 milioni di studenti** fra viaggi di istruzione, visite didattiche e scambi culturali, per un fatturato diretto che si aggira sui **720 milioni** di euro.

Nel corso del convegno **L'educazione ambientale nelle Aree Marine Protette. L'esperienza del progetto 'Lavoro x Ambiente'** promosso dall'agenzia **Italia Lavoro** sono stati presentati i risultati del progetto che ha consentito la creazione di imprese cooperative nelle quattro AMP di Plemmirio, Isole Ciclopi (Sicilia), Isola dell'Asinara e Penisola del Sinis (Sardegna). Queste realtà guardano con molto interesse al mercato del turismo scolastico, cui si rivolgono con pacchetti

turistici appositi, tutti caratterizzati da educazione ambientale e turismo eco compatibile. 55 mila le visite annuali all'area marina costituita nell'ex carcere dell'Asinara, 15 mila alle isole Ciclopi.

La prossima edizione di ABCD si terrà alla Fiera di Genova dal 27 al 29 ottobre 2008.

Ufficio stampa Fiera di Genova

Giusi Feleppa Tel. 010 5391.211 – 010 592858 – 335 7157199

giusi.feleppa@fiera.ge.it press001@fiera.ge.it

Riccardo Masnata Cell. 328 6654792

r.masnata@gmail.com