

PROTAGONISTI/A colloquio con Fabio De Monte, titolare del Barrueco di Santa Caterina

Quella “perla irregolare”



“Fare sistema per fare crescere il turismo nel nostro territorio”

Come nasce l'idea di un locale dal nome “barrueco”?

La scelta del nome di un locale è fondamentale poiché il nome deve specificare l'identità del locale stesso. Il termine Barrueco ha il significato di “perla di forma irregolare” e a noi sembrò perfetto, intanto perché veva al suo interno la radice Bar. Ma anche perché la “perla” quindi la conchiglia” ci diede d'idea di calarsi alla perfezione nel contesto in cui i inserivamo: il mare, il sole...

Quanta diffidenza hai incontrato nell'avviare la tua attività?

La mia società ha rilevato in origine un piccolo bar ubicato oltretutto i margini di quella che era allora considerata l'unica piazza di Santa Caterina, sia nel senso di spazio urbano ma anche di luogo di attività economiche. Perciò all'inizio ci si faceva notare che questa ubicazione ci avrebbe tenuti fuori dal luogo dell'assembramento.

Ma quello che la diffidenza della gente considerava un vero problema è rivelato il punto forte del Barrueco: un'attività ai margini della piazza, a che poteva godere della vista del mare, la nostra risorsa più grande.

Com'è andata la stagione turistica appena trascorsa?

La stagione turistica appena trascorsa ha rispecchiato esattamente la situazione economica nazionale. Il turismo è ovviamente un piacere, non una necessità primaria e per viaggiare e divertirsi si spendono soldi extra che oggi una famiglia italiana media fa davvero fatica a mettere da parte. così è quasi naturale che un'attività turistica non può non risentirne le conseguenze. Questo vale un po' per tutto il nostro paese. La stessa riviera romagnola ha avuto una stagione da dimenticare.

A Santa Caterina avete costituito una delle poche associazioni di categoria esistenti tra i commercianti di Nardò. In che modo questa può contribuire a dare impulso a nuove forme di promozione del territorio?

Personalmente considero un grande successo l'essere riusciti a mettere in una Associazione di questo tipo in una realtà come quella neritina in cui è stato difficile per i membri di una stessa categoria interagire costruttivamente, promuovendo un interesse comune che andasse al di là del toracento soggettivo. Siamo ancora all'inizio. C'è tanto da fare, ma uno sviluppo di qualsiasi tipo non può prescindere dall'unità di intenti. bisogna però sottolineare che uno sviluppo del territorio non può prescindere da una istituzione come la ProLoco che in altre località è promotrice delle iniziative più importanti.

Quali sono i problemi maggiori che si incontrano nella gestione di una attività che si propone di offrire qualità e innovazione nei servizi turistici in un ambiente come quello neritino ancora tutto sommato

In principio era l'Ippocampo di Vito, Pippi e Gina. Poi rimasero Pippi e Gina.

Poi fu il Barrueco. E al bianco subentrò il giallo e l'ocra delle pareti e il blu delle porte.

Prima una sola stanza. Più di recente, dall'estate dell'anno scorso, il Barrueco si è allargato in nuovi spazi con un giardino interno.

Può sembrare che parliamo di cose banali e scontate eppure in questa terra niente è mai scontato e ogni piccolo cambiamento una conquista da strappare con i denti.

Lo sa bene Fabio De Monte, come un po' tutti i titolari degli esercizi pubblici delle marine soprattutto alle prese ogni anno con orientamenti cangianti quasi quanto l'umore degli amministratori.

Dopo Alessandro Bonsegna LaVoce ha voluto dare spazio al Barrueco che con la sua vivacità imprenditoriale ha non poco scosso un ambiente sociale e culturale verrebbe da dire bigotto e conservatore, poco incline a scommettere sulle novità e, soprattutto, a mettersi in discussione, facendo un passo indietro, per lasciare spazio a nuove tendenze e all'affermarsi di quella dimensione dell'economia turistica la cui specificità tende invece negare e comprimere, proprio nel mentre in cui ne auspica lo sviluppo.

Un Barrueco non fa primavera. Ma c'è da augurarsi che il suo esempio possa essere seguito da altri e che chi ne ha la competenza voglia utilizzare al meglio entusiasmi, competenze, risorse che gli operatori economici sono disposti a mettere in campo se opportunamente supportati da certezze politiche e amministrative salde.

molto conformista?

I problemi nella gestione di una attività di questo tipo sono molteplici. Senza dubbio lavorare in realtà che hanno fatto dell'azienda turistica un veicolo trainante della propria economia sarebbe molto più semplice. E' evidente a tutti come alla realtà neritina sia ancora oscuro il concetto di uno sviluppo turistico. E' quindi inevitabile andare a scontrarsi con problematiche che prosciugano risorse fisiche e mentali che, al contrario, sarebbe fondamentale poter riversare nella propria attività. Ma essendo io

innamorato della mia terra e del mio lavoro non desisto, continuo a lottare, sforzandomi di non perdere l'entusiasmo e la speranza che mi hanno motivato fino ad ora.

A dare un'occhiata in giro a lavorare nei locali di Santa Caterina e dintorni sono pochi e neritini. Poca voglia di fare sacrifici o scarsa professionalità o che altro?

Diciamo un po' tutte queste ragioni messe insieme. E' chiaro che da noi, mancando una cultura turistica, questa tipologia di lavoro viene ancora guardata con la puzza sotto il naso. E' indubbio che si tratti di lavori abbastanza pesanti, ma non bisogna scordarsi che, guardando con lungimiranza, questi sono gli unici sbocchi lavorativi che la nostra terra potrà offrirci nei prossimi anni.

Uno studio recente dell'Università di Lecce “scopre” che il settore del turismo a Nardò è sottosviluppato. Quali misure devono, secondo te, essere attivate per incentivarlo, promuovendo e valorizzando tanto il centro urbano quanto le marine?

E' ovvio che, soprattutto se messa a confronto con altre realtà limitrofe che hanno puntato su una economia prevalentemente legata al settore turistico Nardò risulta “sottosviluppata” non avendo mai fatto del turismo un vessillo.

Ciò non toglie che le risorse naturali, architettoniche e culturali di un paese come Nardò non hanno niente da invidiare a quelle di altri centri ed è per questo che non si può continuare a perdere tutti i treni in corsa che non passeranno più pena una condanna ad un limbo senza fine.

Non credo che esista una bacchetta magica per risolvere problemi irrisolti da decenni.

Ma credo che una molla decisiva debba venire dalla collaborazione consortile, tanto tra categorie che tra Comuni.

Che cosa ci promettono il Barrueco e Fabio De Monte per il prossimo futuro. A partire dalle festività di fine d'Anno?

Al di là delle promesse che, in un campo come il nostro, lasciano il tempo che trovano, noi continueremo a lavorare per fare in modo che la nostra “adorata creatura” cresca ancora e possa offrire sempre qualcosa di nuovo mantenendo intatto lo spirito che la guida sin dall'inizio di questa avventura. Da diversi anni sto lavorando ad un progetto che sarebbe il coronamento delle mie aspirazioni lavorative e di un mio vecchio sogno: quello di riuscire a svolgere questa attività a strettissimo contatto con il mare... Ma preferisco non dire di più. L'esperienza mi ha insegnato che in una realtà che tende a distruggere i sogni più che a permettere che si realizzino bisogna lasciare spazio ai fatti piuttosto che alle parole.

Manifestazioni enogastronomiche il 10, l'11 e il 13 novembre con vino e pettole

San Martino. Cantina aperta e sagre in piazza e alla Masseria Brusca

La sonnacchiosa Nardò, punzecchiata dall'attività dell'Assessorato al Turismo nelle ultime tre estati, dà qualche segno di risveglio e ritrova il gusto delle sagre e degli appuntamenti eno-gastronomici. Dopo il grande successo estivo della Sagra Ciciri e Tria e di Brusca a casu, novembre propone “Profumi d'autunno”, il 10 presso la Cantina Sociale, una realtà con una consolidata tradizione di cultura vitivinicola, essendo stata fondata nel 1937 e che oggi può vantare ben 800 soci. La Cantina sociale apre i suoi cancelli in occasione con “Profumi d'autunno” in cui sarà offerto vino di produzione locale accompagnato da castagne, “pettole” e la gustosa “sardizzata di San Martino”. “Sagra di San Martino” l'11 in Piazza delle Erbe con salsiccia e la musica di Pino Zimba. L'appuntamento alla Masseria Brusca invece è per sabato 13 novembre. Organizzata dall'associazione Cis Olympus di Nardò in collaborazione con la famiglia Zuccaro, proprietaria della bella masseria a monte di Portoselvaggio, la serata prevede la degustazione di carne di vitello alla brace o in umido, i formaggi di produzione della masseria, salsiccia, pane cotto nel forno a legna, pitte di patate il tutto accompagnato dal generoso novello.



LA VIGNETTA

...non tutti i consiglieri comunali hanno accettato di ricevere i lauti gettoni di presenza e qualcuno ha anche... scritto ai revisori dei conti chiedendo il rispetto dei regolamenti!!!

