



L'ARENA CLIC

venerdì 23.11.2012 ore 12.39

L'Arena.it | Provincia



CERCA

[Home](#) [Comunità](#) [Fotogallery](#) [Spazio dei lettori](#) [Dossier](#) [TV & Media](#) [Servizi](#) [Il quotidiano](#) [Magazine](#) [Annunci](#)

L'Aren@ffari

Home > Provincia



Meno olive ma grande annata per un olio da titolo mondiale



L'extravergine a nozze con il racconto



I 105 giurati del «Vinitaly» alla scoperta del Soave doc



Brevi



In arrivo la «carica» delle 41 nuove farmacie



I sindaci contrari a Ca' del Bue incassano un «sì» in Regione

«Le nostre ville come i castelli della Loira»

CIRCUITO CULTURALE. Diciannove edifici monumentali veronesi aderiscono alla promozione della Regione che li proporrà all'estero come meta turistica organizzata. I proprietari: «I palazzi francesi fatturano un miliardo di euro. In Italia rischiano l'abbandono perché non sono valorizzate»

23/11/2012



È la più alta concentrazione di dimore storico-artistiche del mondo e, «confezionata» come pacchetto turistico, potrebbe diventare un circuito sul modello della trentina di castelli della Loira: un patrimonio che, da solo, genera 7,5 milioni di presenze l'anno e regala alla Francia, in termini di fatturato, oltre un miliardo di euro. Il sistema delle **Ville Venete**, 3.477 edifici monumentali sparsi su tutto il territorio regionale dal Garda all'Isonzo (di cui 657 nel Veronese, stando ai dati del catalogo dell'Istituto



La cappella barocca che si erge nel parco di Villa Arvedi, a Cuzzano di Grezzana

regionale **Ville Venete**) potrebbe giocare un ruolo analogo, se non superiore. Invece, ad oggi, questo inestimabile patrimonio, frutto del benessere economico conseguente al lungo periodo di pace e prosperità garantito dal governo della Serenissima, rischia di diventare una palla al piede per i proprietari, che si sentono lasciati soli dalle istituzioni e costretti a sobbarcarsi tasse sempre più alte e costi di gestione impossibili. Tanto che la soluzione, invece che valorizzarle e aprirle al pubblico, è sempre più spesso abbandonarle al degrado o, peggio, venderle al più ricco offerente, che al giorno d'oggi viene dalla Russia e le trasforma in pied-à-terre (privatissimo) nel Belpaese. Ecco perché 136 di queste ville (di cui 19 nel territorio scaligero) hanno deciso di unire le proprie forze e aprirsi al turismo mondiale, aderendo a una proposta realizzata d'intesa tra la Regione Veneto e le associazioni dei proprietari per farle diventare nuove mete del turismo «slow», quello

FOTOGALLERY

Tutte le fotogallery



Scuola e lavoro a Job&Orienta

PUBBLICITÀ

PIÙ VISTI

1. Doppio omicidio e poi il suicidio ...
2. Poliziotto perde la vita a Avesa ...
3. Violenza alla moglie. E le rade ...
4. Mostri preistorici in fondo al lago ...
5. I vicini: «Sentiti tre colpi, credevamo ...
6. Terrore a Montorio, una donna aggredita ...
7. Aberrante episodio con vittima il cane, ...
8. Nicolò, diciottenne autistico, legato al letto ...
9. «Ho raccolto le forze per difendere ...
10. Medico abusava dei pazienti anziani: patteggiava ...

VUOI UNA PROFESSIONE SICURA?



ISTITUTO
ANTONIO
PROVOLO

CORSI TRIENNALI A QUALIFICA PER
I GIOVANI IN OBBLIGO FORMATIVO

AUTORIPARATORE
ELETTRICISTA
TERMIDRAULICO

Corsi Gratuiti

Investiamo per il vostro futuro

Ministero del Lavoro

Ministero delle Attività Produttive

Ministero dell'Università

Ministero della Sanità

VERONA - VIA A. BERARDI, 9 - Tel. 045 8167229

che ricerca le eccellenze artistiche, architettoniche e paesaggistiche normalmente escluse dalle proposte turistiche tradizionali. «Noi lavoriamo già con gli europei, soprattutto inglesi e tedeschi che vengono a sposarsi da noi», spiega Omar Gastaldelli, responsabile della società che gestisce Villa Pellegrini Cipolla di Castion, di proprietà dell'omonima famiglia. «La speranza, entrando in questo circuito, è quella di avere un riscontro sui grandi numeri e riuscire ad affacciarsi sugli altri mercati internazionali, come Stati Uniti e Russia. Oggi l'unica leva su cui puntare per riuscire a pagare l'Imu è il marketing, che dopo qualche anno permette di ottenere, come nel nostro caso, una crescita importante: ospitiamo oltre 150 eventi in 12 mesi, con un indotto importante per il territorio, dalle cantine agli hotel». Ed è solo con i grandi numeri che, in effetti, si riescono a ripagare gli altissimi costi di manutenzione visto che, in tempi di crisi, se crescono le richieste di informazioni per affittare la villa per organizzare un evento (dalle nozze alle cene aziendali), le conferme diminuiscono notevolmente. «Noi abbiamo 30mila metri quadri di parco, può immaginare che cosa ci costi solo il giardiniere», continua Gastaldelli, «senza contare che, anche se la villa è chiusa, va comunque riscaldata nei mesi più freddi perché non si rovinino gli affreschi. Il difficile è far capire agli interessati che una dimora storica non è come un altro stabile: presenta dei costi fissi alti in partenza, sia che venga utilizzata che no». Costi fissi che, tra l'altro, non si possono far pesare sull'affitto, se non si vogliono perdere clienti. Lo sa bene Paolo Arvedi, proprietario dell'omonima villa di Cuzzano di Grezzana. «Si va dalla cura quotidiana del giardino all'illuminazione notturna, fino ai sistemi di vigilanza. Uscite che difficilmente vengono controbilanciate solo dalle entrate legate agli eventi o dal biglietto di ingresso per chi visita la villa. Anche perché, da noi, arrivano gruppi anche dall'Australia, ma dalla città niente da fare: secondo le guide turistiche i 12 chilometri che ci separano da Verona sono troppi. E così cerchiamo di aprirci a tutto quanto è possibile», racconta, «tanto che, oltre ai matrimoni, abbiamo ospitato le riprese del film «Letters to Juliet», di una puntata di «America's next top model», un servizio fotografico per un catalogo di Calzedonia: insomma, cerchiamo di adattarci alle esigenze del cliente. Molto difficile, comunque, che una dimora storica riesca a mantenersi da sola».

Elisa Pasetto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Tweet](#)

COMMENTI

PARTECIPA. INVIACI I TUOI COMMENTI

Commento:

Attenzione: L'intervento non verrà pubblicato fino a quando il moderatore non lo avrà letto e vagliato. I commenti o le parti ritenute inadatte o offensive non saranno pubblicate.

Informativa privacy: L'invio di un commento richiede l'utilizzo di un "cookie di dominio" secondo quanto indicato della [Privacy Policy](#) del sito; l'invio del commento costituisce pertanto consenso informato allo scarico del cookie sul terminale utilizzato.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.