

ARCS e UICI in Campidoglio per promuovere il turismo accessibile

Buone pratiche e testimonianze di turismo accessibile e inclusivo. È stato questo il focus del convegno "Turismo accessibile: sfide e buone pratiche per l'inclusione sociale", che si è tenuto a Roma nella Sala della Protomoteca in Campidoglio, organizzato dal Comune di Roma in collaborazione con Farwill.

L'idea dell'evento è nata dopo che un gruppo di ragazzi ha partecipato e vinto un bando promosso da Lazio Innova sul turismo accessibile. Si è quindi sentita la necessità di organizzare un convegno per focalizzare l'attenzione su tale tematica, condividendo esperienze, situazioni e progetti volti ad dare un impulso positivo al settore.

Alla giornata hanno preso parte Giuliano Frittelli (Presidente UICI di Roma), Gianni Di Matteo (Presidente ARCS Roma) e Lorenzo Lisi (Proprietario del Ristorante Pierluigi, associato ARCS), che hanno presentato il progetto virtuoso realizzato nell'ambito della ristorazione. Grazie alla collaborazione tra ARCS (Associazione Ristoranti Centro Storico) Roma e UICI (Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti), infatti, sono stati stampati dei menù in braille, consultabili nei locali aderenti all'ARCS anche attraverso app e QR Code da smartphone o tablet. Un progetto che ha come obiettivo quello di una convivialità culinaria aperta a tutti e senza barriere, favorendo l'accessibilità dei ristoranti a persone non vedenti e ipovedenti.

Giuliano Frittelli ha specificato come «grazie ad ARCS abbiamo sviluppato un progetto sull'accessibilità nei ristoranti. Ma non basta, non bisogna fermarsi qui. I siti delle strutture, infatti, dovrebbero avere la possibilità di essere accessibili con la sintesi vocale. Per un non vedente, inoltre, è importante l'accoglienza: essere accompagnati al tavolo, poter avere il proprio cane guida vicino e soprattutto avere, come abbiamo fatto, dei menù accessibili». Frittelli ha poi proseguito: «Un menù accessibile può essere stampato con caratteri grandi, un forte contrasto e attraverso il braille. Grazie alla collaborazione con ARCS, molti associati UICI sono potuti andare in alcuni ristoranti del centro storico di Roma, rimanendo piacevolmente sorpresi dal servizio.



Altro tema importante è la formazione in tutti gli ambiti, anche quello della ristorazione, verso le persone con disabilità. Senza, non possiamo parlare di vera accessibilità. Io ho un sogno: che fra qualche anno si possa vedere il turismo accessibile come se fosse la normalità e non come un'eccezione».

Sulla scia di quanto detto da Frittelli, Lorenzo Lisi ha spiegato: «Il percorso iniziato con l'UICI è nato con la volontà fondamentale per le nostre aziende, di aprire le porte in maniera ancora più inclusiva ad una clientela che era già presente nella nostra città e che ci conosceva. Ancora oggi, grazie al supporto dell'UICI, ogni volta che dobbiamo fare un cambio di menù, prestiamo particolare attenzione alla versione in braille e a quella del QR code per i non vedenti. Questo è fondamentale per una ristorazione sempre più accessibile».

«L'accessibilità è un tema molto caro alla nostra amministrazione e iniziative come queste sono importanti per rendere Roma ancora più inclusiva» ha detto Mariano Angelucci (Presidente XII CCP Turismo, Moda e Relazioni Internazionali), che ha poi aggiunto: «Dobbiamo rendere la nostra città accessibile, intervenendo su diversi aspetti; anche in vista del prossimo Giubileo. Il nostro sogno è rendere Roma una città accogliente, accessibile e inclusiva per tutti, ma servono visione politica e investimenti».

Al convegno, moderato da Nadia Paleari (CMO Farwill s.r.l.), sono intervenuti anche Paolo Giuntarelli (Dirigente Direzione Istruzione, Formazione, Ricerca e Lavoro Regione Lazio), Luigi Campitelli (Direttore Spazio Attivo e Open Innovation Lazio Innova), Marco Bolsi (Fondatore e CEO Farwill

