



by : TIFFANY MILLER | 10 MESI AGO

o SHARES



# In Viaggio per cibo e vino: opportunità per un nuovo turismo integrato di Roberta Garibaldi



Garibaldi In viaggio per cibo e vino

Roberta Garibaldi

# IN VIAGGIO PER CIBO E VINO

OPPORTUNITÀ PER UN NUOVO TURISMO INTEGRATO  
VOLUME I

AR&A



I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni [OK](#)

Per la rubrica **Inchiostro Italiano** firmata Tiffany Miller ho deciso di intervistare la dottoressa Roberta Garibaldi, autrice del libro "In viaggio per cibo e vino" edito dalla casa editrice Aracne. Una professionista, consulente, docente, ricercatrice, è specializzata nel turismo enogastronomico.

## Buonasera professoressa Garibaldi, si presenti e ci dica di cosa si occupa e quali progetti ha per il futuro

Sono **Roberta Garibaldi** e la mia passione sono i viaggi e il turismo. Mi occupo di approfondire il settore del **turismo enogastronomico**, attraverso studi e ricerche quale ricercatrice e consulente e collaborando con diversi enti e organizzazioni internazionali. Faccio parte del board dell'International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism (IGCAT), sono ambasciatore certificato della World Food Travel Association e membro di diverse associazioni scientifiche di turismo. Attualmente, sono direttore scientifico del progetto "Ea(s)t Lombardy – Regione Europea della Gastronomia 2017".

Nel mio futuro, vedo il mio interesse per la gastronomia, il turismo e l'arte farla da padroni e intendo dunque procedere nel settore. Ci sono sempre più persone nel mondo che scelgono un viaggio con motivazione **food & wine**, per loro il cibo è l'attrazione principale. In questo contesto, formazione e conoscenza sono la base per costruire progetti forti, duraturi e fortemente attrattivi, che possono migliorare l'economia di una destinazione a diverso livello: aumenta le entrate, crea interesse e domanda nella destinazione, favorisce l'orgoglio della comunità, aumenta la domanda delle esportazioni, incrementa la spesa dei visitatori e, di conseguenza, influisce positivamente sulla vita locale.

Vorrei davvero che i miei studi possano essere d'ispirazione per stimolare una maggiore conoscenza del settore e quindi fungere in modo concreto ai territori.

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni

# strumento di promozione enogastronomica? E quale percezione ha del turismo enogastronomico italiano?

La diffusione delle nuove tecnologie sta cambiando anche il mondo del **food tourism**. Nel prossimo futuro, l'esperienza culinaria diventerà sempre più tecnologica, innovativa e coinvolgente. La rivoluzione tecnologica del food sta già passando da vari elementi: menù digitali, piattaforme per la prenotazione, uso di QR code per il co-marketing tra **food e turismo**, portali di **social eating**. Le piattaforme di prenotazione online, già abbastanza diffuse e utilizzate all'estero, stanno iniziando a prendere piede anche in Italia. Le piattaforme di social eating offrono ai turisti la possibilità di mangiare insieme a una famiglia locale e di vivere un'esperienza culinaria autentica, come veri abitanti del territorio.

Le nuove tecnologie stanno modificando la nostra esistenza, incidendo dunque anche sulle modalità di comportamento dei turisti. Nel prossimo futuro gli operatori devono concentrarsi su strategie di web marketing, sulla loro web reputation, stringere accordi con le piattaforme di prenotazione e devono diventare proattivi verso la diffusione di social eating.



## Ci parli del suo ultimo libro **In viaggio per cibo e vino. Opportunità per un nuovo turismo integrato**

È un libro che cerca di analizzare il complesso e vasto fenomeno del **turismo enogastronomico**. La cultura del cibo e l'enogastronomia sono ormai fattori rilevanti nelle aspettative e nelle motivazioni dei viaggiatori; sono punto di incontro tra l'autenticità di un territorio e il turista desideroso di proposte genuine, partecipative e strettamente collegate alle specificità locali.

**Cibo e vino** sono in grado di promuovere una destinazione e le pratiche turistiche ad essi connesse hanno un deciso impatto sull'economia, sull'occupazione e sul patrimonio locale, oltre che definire uno specifico mercato. I dati confermano che le nuove tendenze del turismo non prescindono dall'enogastronomia e da prodotti turistici che valorizzano esperienze autentiche, itinerari creativi, sostenibilità. **L'enogastronomia rappresenta un'opportunità per**

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. Ulteriori informazioni

In base alla ricerca che abbiamo condotto con la **World Food Travel Association**, l'interesse verso le esperienze enogastronomiche è in forte **aumento** rispetto agli anni scorsi e ben il 92% dei turisti ha preso parte ad attività legate al food e al beverage negli ultimi due anni. Per il **21% le attività gastronomiche hanno rappresentato il principale motivo di viaggio**, mentre il **58% ha svolto la vacanza per partecipare ad esperienze enologiche**, ossia legate al vino, alla birra e altre bevande alcoliche.

## Pensa che il prodotto enogastronomico Made in Italy sia giustamente valorizzato e promosso?

Il nostro **Paese** è ancora attraente agli occhi dei turisti stranieri, **ma appare opportuno puntare con maggiore decisione sulle risorse che lo rendono unico al fine di aumentarne la capacità di attrazione**. È necessario fare squadra e unire le forze per il bene del sistema e per il rafforzamento del brand Italia. Per raggiungere un esemplare risultato finale è tuttavia necessario che la squadra sia composta da professionisti del settore.

Il binomio turismo-ristorazione deve farsi ancora più saldo proprio perché l'enogastronomia italiana rappresenta un importante motivo d'interesse che spinge gli stranieri a venire in Italia. I dati mostrano come il principale attrattore sia la ricerca di esperienze gastronomiche eccellenti. Sono soprattutto i **Millennials** a rappresentare questo genere (**secondo la ricerca che abbiamo condotto con la WFTA il 52% dei Millennials è un turista enogastronomico**), il che fa ben sperare sull'onda lunga di questa tendenza, certamente incentivata dai programmi tv dedicati alla cucina: quando si parla di questa fe

# Un consiglio che si sente di dare a **HOME TRAVEL FOOD LIFESTYLE** chi vorrebbe specializzarsi nel settore enogastronomico

Il **turismo enogastronomico** è un **viaggio esperienziale** verso una regione gastronomica che ha come motivazione la visita a produttori primari o secondari di cibo, festival enogastronomici, fiere sul cibo, eventi, mercati agricoli, cooking show, degustazioni di prodotti tipici, itinerari gastronomici, e qualsiasi altra attività legata al cibo e al vino. Per affrontare al meglio questo vasto settore è necessario avere una formazione solida, tenersi aggiornati sulle nuove tendenze, applicare le proprie conoscenze, non aver paura di sperimentare e, non ultimo, divertirsi. Per far divertire bisogna infatti trasmettere passione, amore e divertimento.

**Sito ufficiale di Roberta Garibaldi**

## Commenta questo post

0 Comments

Sort by **Newest**



Add a comment...

[Facebook Comments Plugin](#)

TAGS : **IN VIAGGIO PER CIBO E VINO** . **LIBRI SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO** . **LIBRI TURISMO ENOGASTRONOMICO** . **ROBERTA GARIBALDI** . **TURISMO ENOGASTRONOMICO**

Tweet



< [PREVIOUS ARTICLE](#)

**Dalla Rosa dei Venti Club Gourmet: fusilli con olive, cipolla e burrata dello chef Alessandro Circiello**

[NEXT ARTICLE](#) >

I cookie ci aiutano ad erogare servizi di qualità. Utilizzando i nostri servizi, l'utente accetta le nostre modalità d'uso dei cookie. [Ulteriori informazioni](#) OK