



Gli italiani e il turismo enogastronomico: Toscana, Sicilia e Puglia le mete top

Gli italiani e il turismo enogastronomico: Toscana, Sicilia e Puglia le mete top : È foodmania. Ma confiniamo il neologismo nel perimetro turistico, perché è proprio lì che è andato a concentrarsi il Primo Rapporto sul Turismo Gastronomico Italiano. Curato a quattro mani da Università di Bergamo e World Food Travel Association, lo studio è stato presentato oggi nella sede del Touring Club Italiano che ha patrocinato l'iniziativa e che sul tema del turismo legato alla cultura dei prodotti del territorio e dell'accoglienza da sempre si spende con iniziative associative e prodotti editoriali. È un treno in corsa il turismo enogastronomico: un italiano su tre ha svolto almeno un viaggio motivato dall'enogastronomia negli ultimi tre anni. Già si era toccato il 21%, come rilevato dal Food Travel Monitor 2016. Ma ora i turisti enogastronomici salgono al 30%: ovvero da "accessorio" di lusso l'enogastronomia si è trasformata in una componente in grado di influenzare le scelte di viaggio. Il TCI RACCOGLIE LA SFIDA PER TUTELARE I PAESAGGI DEL CIBO (AUTENTICI) Un cambio di passo, che il presidente del Tci Franco Iseppi non ha mancato di sottolineare. Introducendo l'esposizione dei relatori ha affermato che "una associazione come il Tci, con 270 mila soci, non può non occuparsi del cibo. Il Cibo con la C maiuscola è infatti l'indicatore condizionante della nostra quotidianità". Iseppi ha poi allargato l'inquadratura sottolineando come ci troviamo "in un momento dove il food, gli chef stellati e le loro vicende (come la recente scomparsa di due icone del '900 come Marchesi e Bocuse) sono di interesse nazionale. Ma che è uscendo dai riflettori del glamour che il cibo diventa indicatore di identità e attrattività (e purtroppo anche di disuguaglianze)". Il turismo del vino è consolidato soprattutto nelle regioni del nord Italia /foto Thinkstock QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E AMBIENTE GUIDANO LE SCELTE DEL TURISTA Il 63% dei turisti italiani valuta importante la presenza di un'offerta enogastronomica o di esperienze tematiche quando sceglie la meta del viaggio. Elementi imprescindibili sono qualità e sostenibilità: il tema green non è driver di scelta solo per le produzioni agroalimentari, ma anche per il 42% delle strutture ricettive e degli eventi. "C'è una domanda crescente di servizi per i turisti del cibo che va soddisfatta di più e meglio – afferma il ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Maurizio Martina -. Serve ora aprirsi ancora di più, aggiungendo alla qualità e alla sostenibilità la parola multifunzionalità. La ricezione turistica, anche attraverso l'apertura delle strutture produttive ai visitatori, può diventare uno strumento essenziale per avvicinare produttori e consumatori : dobbiamo fare di più a partire dalla formazione professionale". E dallo studio emerge non a caso che la somma cibo+territorio sia il motivo che spinge a raggiungere il 42% delle strutture ricettive e degli eventi. I turisti italiani manifestano il desiderio di conoscere e sperimentare l'enogastronomia in tutte le sue sfaccettature. Le esperienze del cibo più popolari, dopo il mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale (indicata dal 73% dei turisti), sono visitare un mercato con prodotti del territorio e comprare cibo da un food truck (59%). Forte è pure l'interesse verso il Beverage, non solo vino, ma anche birra locale. Il turismo del vino è consolidato soprattutto nelle regioni del nord Italia /foto Thinkstock I GUSTI DEL VIAGGIATORE Rosanna Bonadei, docente dell'Università di Bergamo riflette che "ci si muove per incontrare qualcosa di diverso dal nostro quotidiano, per imparare qualcosa dei mondi diversi dai nostri. È il turismo della globalizzazione che attraversa identità complesse che giocano dentro la modernità". Quindi " il motore del viaggio è qualcosa di diverso da te, anche nel cibo, che è un grande misuratore di valori, una heritage culturale quando è un bene condiso e comunicato". Trecento le pagine dello studio che inquadrano l'Italia nel Panorama mondiale del turismo enogastronomico (o meglio del food and beverage) un risultato ottenuto anche grazie a ben mille questionari pensati per la misurazione dell'interesse sul tema enogastronomico. A illustrare i risultati è l'autrice dello studio, Roberta Garibaldi. "In sintesi il turista italiano appassionato di enogastronomia è di cultura solida, ama essere guidato nelle sue scelte da esperti di settore o guide territoriali, ma si informa molto su web e carta stampata – afferma Garibaldi -. L'enogastronomia si rivela così un viaggio a 360°, che dalla tavola conduce a percorsi tematici, culturali o perché no active". I CIBI CERCATI ALL'ESTERO E LE REGIONI AL TOP PER

GLI ITALIANI L'italiano in vacanza all'estero non si smentisce: sul podio mette la triade perfetta, pasta-pizza-vino. Mentre in Italia gli i "foodlover" sembrano guardare parecchio a Sud. Sicilia e Puglia occupano seconda e terza piazza per numero di preferenze, ma la vincitrice mette un po' d'accordo tutti, Italiani e non: la Toscana, che con la sua biodiversità e la vocazione a una alta qualità media dei suoi prodotti e della sua ricettività, per ora, non teme rivali. La pizza, irrinunciabile dentro e fuori confine /Thinkstock