



## Turismo enogastronomico, i nuovi trend

EVENTI In primo Piano itinerari enogastronomici

**Turismo enogastronomico, i nuovi trend**

Stampa Articolo

**Dalla Val di Non in Trentino, alle masserie didattiche in Puglia, passando per il Friuli. Alla Bit di Milano, riflettori accesi sull'offerta di alcune regioni italiane che hanno intrapreso percorsi di rafforzamento del segmento enogastronomico**





Nell'Anno Nazionale del Cibo Italiano, proclamato dai ministri Dario Franceschini e Maurizio Martina, la Bit di Milano ha dedicato una intera giornata al turismo enogastronomico. Il FoodTourismDay coordinato da Roberta Garibaldi (Università di Bergamo e World Food Travel Association), ha visto alternarsi 19 relatori in un serrato confronto sul tema.

#### Un confronto tra Regioni

La riflessione si è aperta sul ruolo dell'intermediazione tradizionale sui portali che offrono esperienze e sui profili dei turisti: dall'australiano, che mostra un interesse in forte crescita, allo spagnolo, che ha il profilo più simile a quello italiano, dal più critico francese al turista orientale, a cui è necessario offrire esperienze enogastronomiche nei viaggi di ritorno, con un lavoro di mediazione culturale approfondito.

Ma i riflettori si sono accesi soprattutto sull'offerta di alcune regioni italiane che hanno intrapreso percorsi di rafforzamento del segmento enogastronomico, anche in occasione dell'anno del cibo.

In Trentino, la Val di Non è un esempio di buona integrazione che rilancia agricoltura e turismo. "Fino a qualche anno fa – spiega Giulia Dalla Palma, Direttore Azienda per il turismo Val di Non – i due comparti non dialogavano, anzi. Nel 2014 è nato un tavolo di lavoro permanente fra l'azienda Melinda e l'azienda del Turismo Val di Non. Oggi il territorio non più così diviso: gli agricoltori vanno a scuola di ospitalità e gli albergatori portano gli ospiti nel frutteto. Ci sono anche progetti che ruotano intorno alle mele, da Adotta un melo a AlMeleto, percorso ludico/didattico realizzato da più attori privati e statali, con una passeggiata per grandi e piccini. A essi si aggiungerà nel 2019 Underground Apple Experience: innovative installazioni multimediali ruoteranno intorno alle celle ipogee Melinda; il primo e unico impianto al mondo per la frigo-conservazione di frutta scavato nella roccia dolomia diventerà anche una rilevante attrazione turistica".

La Puglia, infine. La regione è fra le tre italiane più scelte come meta enogastronomica, insieme a Toscana e Sicilia. Interessanti le Masserie didattiche, a cui è affidato il ruolo di essere allo stesso tempo luogo di accoglienza e luogo di insegnamento, per trasferire i tratti più significativi della cultura e della realtà produttiva pugliese. In breve tempo sono diventate un modello virtuoso: concorrono al miglioramento del potenziale economico dell'impresa agricola, costituiscono un prezioso presidio per la tutela della biodiversità, contribuiscono a destagionalizzare il flusso turistico, creano con il loro circuito nuovi percorsi di visita con la fruizione dell'entroterra rurale, delle località costiere, dei centri storici.

Da non dimenticare il Friuli Venezia Giulia: la regione ha lanciato la Strada del Vino e dei Sapori con un processo di progettazione partecipata bottom-up di successo che ha visto l'organizzazione di 20 tavoli regionali, 30 incontri di presentazione sul territorio e oltre 1.000 stakeholder coinvolti.