

Grandi sapori, scarso turismo

*Lombardia prima nella ristorazione
Ma secondo uno studio del Touring
fatica a essere una meta gourmet*

Paolo Galliani
MILANO

BLASONATA E RICCA di prodotti agroalimentari ma non adeguatamente percepita e desiderata come regione dove quando apprezzare e gustare del buon cibo e un grande vino. E se è un dato in "chiaro e scuro" è anche un'evidenza metaforica quella rilevata dal nuovissimo Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano presentato ieri a Milano nella sede del Touring Club: la Lombardia stenta a imporsi nell'immaginario collettivo dei connazionali come destinazione faro per le loro esplorazioni gourmet, nonostante si aggiudichi il primo posto assoluto nell'ambito della ristorazione (da quella "stellata" a quella più informale, declinata allo Street Food) e si trovi sul podio per numero di prodotti certificati e di qualità (formaggi, salumi, etc.), per produzione vitivinicola e per presenza di agriturismi.

Non riesce a fare meglio la stessa Milano che pure sfoggia numeri che nessun'altra città può vantare in termini di rating e scelta. E tra le righe di questo pregevole lavoro realizzato da Roberta Garibaldi, docente e consulente di turismo enogastronomico presso l'Università di Bergamo, s'intuiscono anche le ragioni. Una su tutte: l'insufficiente capacità del territorio compreso tra Garda e Ticino di raccontare e raccontarsi, di presentare il cibo come esperienza anche culturale e umana, di offrire ai tanti traveller in cerca di esperienze cosiddette immersive la narrazione e il famoso storytelling che oggi il pubblico sembra gradire e richiedere.

LA MORALE è lapidaria: mangiare e bere bene non basta, la gente vuole conoscere, sapere, scoprire, incontrare produttori, contadini, artigiani. Tant'è. E comunque boom del turismo dei sapori. Se nel 2016 la gola golosa incideva per il 21% tra le cause di viaggio e nel 2017 per il 30%, siamo arrivati addirittura ad un 45% degli italiani che negli ultimi tre anni avrebbe organizzato un short break o un fuori porta con questa motivazione. E se il 59% degli italiani considera l'esperienza enogastronomica un valore assoluto, è interessante registrare che a regalarsi queste esperienze siano gli appartenenti alla cosiddetta "Generazione X" (ossia i nati tra il 1965 e il 1980) ma anche i Millennials (1981-1998), il ceto più benestante ma anche quello economicamente meno attrezzato. Sta di fatto che ben l'86% degli intervistati ha sostenuto di avere partecipato almeno 5 volte ad esperienze legate al cibo e al vino, contro il solo 32% che confermava le stesse esperienze ancora nel 2016.

LE SFIDE? Sono aperte, specie con i competitor che evidentemente sono riusciti a fare meglio passare messaggi emozionali. Tra tutte, brillano la Sicilia, la Toscana, l'Emilia Romagna e la Puglia, che capeggiano la classifica delle "regioni più desiderate" per l'enogastronomia. E tra le città, si confermano le magnifiche cinque, Napoli al primo posto, seguita da Roma, Firenze, Bologna e Palermo. Resta il peso specifico della Lombardia, peraltro anche in comparti non tradizionali come quello delle "micro-birrerie" dove la regione si piazza al primissimo posto (105 aziende). Con la ristorazione ancora una volta a fare da star, se è vero che detiene il record di locali aperti (51mila) e delle "stelle Michelin" (161), ovvero il 18% di tutte quelle insignite dalla mitica guida rossa. Infine la Rete, indicatore non secondario del gradimento. Anche qui, molto da fare. Loro, Lombardia e Milano, nella ristretta serie delle regioni e città più gettonate e prenotate online non c'è: e invece, sorridono Toscana, Lazio e Campania, quindi Roma, Firenze e Venezia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A TAVOLA La vendita di prodotti tipici del Parco del Ticino. Sopra Roberta Garibaldi docente e consulente di turismo enogastronomico all'Università di Bergamo che ha curato il rapporto presentato ieri nella sede milanese Touring Club. Sotto da sinistra i tre stelle Michelin "Dal pescatore" e "Da Vittorio"



45%

IL PESO DEL FOOD

La quota di italiani che organizza gita e weekend in base al cibo

86%

L'INDAGINE

Quasi tutti gli intervistati hanno vissuto esperienze legate a cibo e vino

105

I MICRO-BIRRIFICI

Le aziende del settore presenti in Lombardia prima regione

161

LE STELLE MICHELIN

Nella regione si trova il 18% dei ristoranti insigniti dalla guida rossa

51.000

IL RECORD

I locali aperti il numero più alto di tutta Italia

3

SUL PODIO

Non solo ristorazione. La regione è ai vertici anche per prodotti tipici

Una regione da 5mila pizzerie Dai forni 800mila varianti al giorno

LA LOMBARDIA si mangia 800mila pizze al giorno. È quanto emerge da un'elaborazione della Coldiretti, sulle 14mila imprese del comparto attive in regione, diffusa in occasione della prima giornata internazionale della pizza. Nella regione, sulla base degli ultimi dati della Camera di Commercio di Milano Monza Brianza Lodi, i ristoranti pizzerie sono circa 5mila, di cui quasi 2mila in provincia di Milano, 819 in provincia di Brescia, 517 a Bergamo, 462 a Varese e 364 a Monza Brianza. Seguono Como con 334, Pavia 304, Mantova 210, Cremona 162, Sondrio 121, Lecco 111 e Lodi 91. A questi si devono poi sommare tutti quei locali dove si può trovare anche la pizza, come ad esempio quelli da asporto, le gastronomie, le panetterie e i bar.

