

## Turismo enogastronomico motore dell'incoming, i dati del Rapporto 2019



Leggi anche: [turismo enogastronomico](#)

Il turismo enogastronomico continua la sua corsa e si conferma come uno dei motori dell'inbound in Italia. Le cifre sono quelle della seconda edizione del **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2019**, redatto sotto la supervisione scientifica della World Food Travel Association e dell'Università degli Studi di Bergamo.

pubblicata

Se nel 2017 gli italiani in viaggio interessati a questo tipo di turismo erano aumentati del 30%, nel 2018 questo valore è ulteriormente cresciuto: ben il 45% dei turisti italiani, negli ultimi tre anni, ha svolto un viaggio con questa motivazione, con un aumento del 48% rispetto all'anno precedente.

### Esperienze a tema

Come spiega l'autrice del rapporto, **Roberta Garibaldi**, aumenta anche la fruizione di esperienze a tema enogastronomico, indipendentemente dalla tipologia di soggiorno scelta. Sono, infatti, il

98% gli italiani che, a prescindere dalla vacanza, hanno partecipato ad almeno un'attività di questo genere.

Fra le più popolari figurano, oltre al gustare prodotti tipici, visitare un mercato (82%) e il recarsi in bar e ristoranti storici (72%). Grande interesse suscitano le esperienze di visita ai luoghi di produzione, con in primis le aziende agricole (82%) che registrano un tasso di curiosità maggiore rispetto alle cantine (58%).

"Abbiamo analizzato il gradimento delle varie tipologie di offerta e i motivi che limitano la partecipazione - spiega Garibaldi - vi sono molti dati positivi, ma dalle analisi svolte emerge che ci sono ancora spazi di miglioramento, sia in termini di organizzazione sia di fruibilità. Il patrimonio enogastronomico italiano è una leva che può ancora esprimere molte potenzialità, attraverso processi territoriali di valorizzazione".

Il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2019 ha il patrocinio del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, di Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, Federcolture, Ismea, Fondazione Qualivita e Touring Club Italiano.