

# Enoturismo, il boom del gusto

Nel mondo lo pratica un viaggiatore su due. Un workshop alla Bit ne spiega i segreti

**Martedì**, dalle 10 alle 11.30, alla Sala Green di Fieramilanocity, nell'ambito di Bit, Borsa Internazionale del Turismo, è in programma il workshop organizzato dalla Poligrafici Editoriale sul tema "Il Turismo Enogastronomico: una risorsa per i territori". Il dibattito sarà moderato dal direttore de "Il Giorno", Sandro Neri. Tra i relatori Roberta Garibaldi, tra le massime rappresentanti nelle organizzazioni internazionali di turismo; lo chef stellato Andrea Berton; Ugo Cennamo, responsabile della redazione Speciali di QN e Paolo Galliani, giornalista di viaggio e food.



La Bit, Borsa Internazionale del Turismo, apre oggi i suoi stand a Milano

## MILANO

**Un settore** in perenne crescita e un Paese, per una volta il nostro, che ha tantissimo da offrire. Lo dicono i numeri, inequivocabili, vergati sul Rapporto sul turismo enogastronomico 2020, presentato da Roberta Garibaldi, docente universitario di Tourism Management, alla vigilia della Bit, appuntamento fieristico in cartellone da oggi a martedì a Milano. Il 53% dei viaggiatori nel mondo si dichiara infatti «turista enogastronomico» afferma l'autrice del report che evidenzia il quadro positivo per il Sistema Italia, con il Belpaese ai vertici in sette degli indicatori

considerati: produzioni di eccellenza, aziende vitivinicole, aziende olearie, imprese di ristorazione, musei del gusto, birrifici e Città Creative Unesco legate all'enogastronomia.

«**Dal 2016** si evidenzia un incremento del +12% degli enoturisti nei Paesi occidentali. I Millennials guidano il trend mentre si affacciano i nuovi super foodie, i nati della Generazione Z: viaggiatori frequenti che già mostrano un alto interesse verso il cibo» precisa l'autrice del report pubblicato sotto l'egida della World Food Travel Association e l'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico. I turisti internazionali di tutte le nazionalità mappate (Francia, Regno Unito, Canada, Stati Uniti

d'America, Messico e Cina) si definiscono prevalentemente "eclettici" nella scelta delle esperienze, solo per i francesi prevale il tema dell'autentico, del locale e del gourmet. Dal web emergono poi alcuni temi su cui puntare: "food truck" sono tra le esperienze più vissute e più ricercate sul web, i ristoranti e i bar storici e le dimore storiche sede di aziende di produzione agroalimentare, le visite ai produttori extra vino, e infine i corsi di cucina», sottolinea l'esperta. Tra i prodotti icona il gorgonzola e la pizza, ma anche arancini, ossobuco, parmigiano lo "sparkling wine". Quando si dice che ce n'è per tutti i gusti.

**Marco Lamberti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

