

IERI & OGGI

Il turismo enogastronomico è più consapevole

Nelle settimane pre-coronavirus il flusso del turismo a Modena era aumentato e i pernottamenti nella nostra provincia erano cresciuti del 40% circa, con 50 mila stranieri saliti sulla Ghirlandina nel 2018. Il rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020 a cura di Roberta Garibaldi - esperta internazionale di enoturismo, nel Board della World Food Travel Association e del World Gastronomy Institute - conferma quanto si stia consolidando la consapevolezza del viaggiatore

gourmet, con il 53% dei viaggiatori nel mondo che si dichiara 'turista enogastronomico'. «Due volumi e 735 pagine di dati e analisi che descrivono l'offerta del 'sistema Italia' e le attese dei viaggiatori - conferma la Garibaldi - definendo in particolare il profilo dei turisti di Francia, Regno Unito, Canada, Stati Uniti d'America, Messico e Cina. Il ruolo dell'enogastronomia nel turismo conferma la sua centralità, con il 71% delle persone in viaggio che vuole vivere esperienze enogastronomiche memorabili e il 59% dei turisti che dichiara quanto le esperienze a tema li aiutino a scegliere la destinazione». Fortemente attrattivi risultano essere i 'food truck - cibo di strada', i ristoranti e bar storici, le dimore storiche sede di aziende di produzione agroalimentare, ma anche le visite ai produttori extra vino e la partecipazione ai corsi di cucina, mentre le cantine interessano sempre, ma dovrebbero evolversi verso un posizionamento più distintivo. «L'Italia mantiene il

primato nella crescita di aziende viticole e olivicole. Sono il cibo e il vino a caratterizzarci maggiormente, anche all'estero: gorgonzola e pizza sono i prodotti italiani ad Indicazione Geografica più ricercati sul web tra il 2017 e il 2019, mentre tra i trend topic di Internet nel periodo Novembre 2019/Gennaio 2020 figurano ai primi posti prodotti e piatti tipici, come pizza, arancini, ossobuco e Parmigiano Reggiano», conclude Roberta Garibaldi.

Luca Bonacini

