



L'IDENTIKIT DEL **TURISTA** DI DOMANI: GREEN, ECLETTICO, AMANTE DEL "FREE FROM"



di *Mariapia Gandossi*

Viaggiare è conoscere, emozionarsi, vivere ed innamorarsi di luoghi, cultura e, naturalmente, delle tradizioni culinarie. Da un viaggio nascono esperienze enogastronomiche uniche, che possono aprire nuovi orizzonti ed opportunità di business nel mondo del Food&Beverage.

"Paese che vai, usanza che trovi"; tuttavia in Italia sarebbe più consono dire

"comune che vai, usanza che trovi". Si sa, il patrimonio enogastronomico italiano possiede un valore culturale immenso, raccontato e tramandato in secoli di storia e tradizione in ogni singolo comune. Un percorso culinario da nord a sud che fa innamorare tutti, italiani e stranieri, e che richiede cura ed attenzioni da parte degli stakeholders del settore Hospitality.

La voglia di partire rende i turisti curiosi e desiderosi di provare nuove esperienze, vivendo un viaggio a 360 gradi. Un motivo in più per dare spazio alla

creatività e ad idee innovative, cercando di capire l'identikit del nuovo turista. E allora, cosa aspettarsi dai turisti che verranno?

Secondo l'ultima indagine firmata da Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo e presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, la parola d'ordine è ecletticità; i turisti infatti non si accontentano più delle tradizionali proposte di degustazione, ma vogliono vivere esperienze gastronomiche complete in base ai propri



Il turista di domani continuerà a voler scoprire le tradizioni enogastronomiche italiane, ma sotto una veste nuova. Sostenibilità: un valore ormai più importante del prezzo. Digitale: per "facilitare la vita" al visitatore. "Free from": attenzione a intolleranze e diete (vegana o vegetariana, ad esempio) di chi viaggia

gusti ed esigenze. Dai food truck ai ristoranti gourmet fino alle attività correlate ai percorsi enogastronomici, come le visite ad aziende agricole, tutti questi fattori diventano parte di un'esperienza uni-

ca e difficilmente ripetibile. Ciò comporta un ampliamento ed una diversificazione dell'offerta per andare incontro alle aspettative ed alle necessità dei turisti che verranno, mettendo in gioco tutte le proprie risorse e costruendo nuovi progetti.

Degustazioni ad hoc per intolleranti, vegetariani e vegani

Uno di questi potrebbe essere l'inserimento di degustazioni e percorsi enogastronomici free from, ovvero adatti ad intolleranti o vegetariani/vegani, pur attenendosi alla tradizione ed alla tipicità dei prodotti. In questo modo si andrebbe a garantire una scelta completa, includendo anche quella fetta di turisti che seguono diete alimentari particolari, motivate da diversi bisogni. Sulla base di ciò è possibile costruire eventi formativi e culturali che intrattengano il turista e raccontino le tradizioni gastronomiche del luogo.

Inoltre, l'attenzione alla sostenibilità è oggi un tema sociale di fondamentale importanza impossibile da ignora-

re, soprattutto nel settore turistico. Adottare un approccio sostenibile permette di differenziarsi e di dimostrare il proprio valore etico-sociale, oggi più importante del prezzo.

Un'altra questione fondamentale è la digitalizzazione, legata soprattutto ai turisti delle nuove generazioni. Offrire servizi innovativi tramite app oppure garantire una connessione wi-fi funzionante pur mantenendo le proprie tradizioni e valori culturali, sono scelte che guardano al futuro e che si interfacciano con la nuova realtà. Basti solamente pensare ai menu scansionabili attraverso il Qr code.

Nonostante le restrizioni legate alla pandemia di Covid-19, il turismo enogastronomico ha saputo mantenere la sua capacità attrattiva. Investire su questo tipo di turismo potrebbe fungere da leva per la ripartenza del mercato domestico, poiché rappresenta uno dei più grandi punti di forza del nostro Paese. L'enogastronomia lega in maniera indissolubile il consumatore al territorio e rende un viaggio indimenticabile.

[cod 76489](#)

