



ELLEcercolavoro

Guida enogastronomica

FOOD-TROTTER

Se l'enogastronomia è una delle colonne portanti del BelPaese altrettanto lo è il turismo, e una professione che le unisce entrambe è quella della guida enogastronomica, una figura sempre più ricercata nel settore del turismo esperienziale, un mercato che si è rafforzato durante la pandemia come evidenziato dal Rapporto sul Turismo enogastronomico, appena presentato al Senato da Roberta Garibaldi, esperta di turismo enogastronomico e docente di Tourism management presso l'Università degli Studi di Bergamo. «Sono riuscita a fare della passione la mia professione. Il lavoro di guida è fatto di aggiornamenti e competenze coltivate costantemente», precisa Garibaldi, anche membro del board della *World Food Travel Association* e del *World Gastronomy Institute*. È della stessa idea Sylvie Scala, consulente di marketing turistico, operatrice e formatrice di turismo esperienziale Assotes: «Il percorso per diventare guida enogastronomica prevede sicuramente la specializzazione come guida turistica a cui unire dei corsi di cucina e di sommelier. Non basta essere appassionati di cucina, bisogna saper narrare un territorio correttamente, i suoi prodotti e i suoi vini». Una *food tour guide* dovrebbe avere la capacità di trasformare le emozioni in parole con cui trapiantare il turista in un mondo fatto di passioni, di valori, di amore per la terra e il vino, di cui l'Italia è ricchissima.

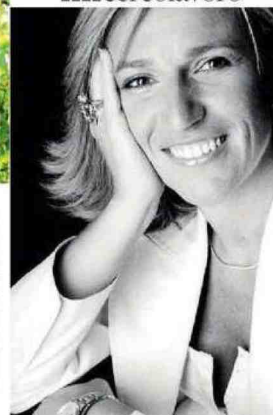
«È importante conoscere anche le abitudini culinarie dei clienti dei vari Paesi, avere doti di storytelling e un'innata curiosità», prosegue Valentina Casetta, guida turistica e sommelier specializzata nel territorio tra Langhe, Roero e Monferrato. «Io mi sono laureata in Economia, ma poi ho capito che la mia strada sarebbe stata un'altra. Ho iniziato così nel mondo della salumeria piemontese lavorando per un'azienda agricola. Quale migliore "accoppiata" di pane e salame? Da lì ho mosso i primi passi nel mondo degli abbinamenti». È un mestiere che non ha un unico iter formativo, ma va sviluppato sulla base dei propri interessi e sul tipo di offerta, per esempio se dedicata al vino, alla gastronomia o a entrambe. «Il turismo esperienziale rischia però di essere penalizzato dall'offerta, non controllata, di alcune piattaforme online; dobbiamo puntare a figure professionali certificate per offrire pacchetti di qualità», spiega Sylvie. Stanno inoltre nascendo nuove realtà, con un approccio che abbina tradizione a innovazione. «Tra le case history ci sono *Bike Food Stories*, per scoprire le eccellenze gastronomiche in bici accompagnati da un cuoco gastronomo e da una guida, o *Borgo Office* che mette in contatto smart worker con aziende agricole che offrono soggiorni gratuiti in cambio dell'acquisto di prodotti o esperienze», chiosa Roberta Garibaldi.

Insomma largo alle novità, largo alle idee.

ANITA SCIACCA



Da sinistra: Sylvie Scala, consulente e formatrice di turismo esperienziale, Valentina Casetta, guida turistica e sommelier specializzata nelle zone del Piemonte, Roberta Garibaldi, docente di Tourism management all'Università degli Studi di Bergamo e presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico.



Il percorso Da degustare a guidare

Per diventare guida enogastronomica è consigliato un diploma in ambito agrario o turistico da integrare con una laurea in Scienze dell'alimentazione o dei corsi di specializzazione come quelli dell'**Organizzazione nazionale assaggiatori di vino**, *onavit*, se ci si vuole specializzare nei tour enologici. Sono fondamentali per questa professione anche le lingue, l'inglese sicuramente e almeno un'altra tra le più parlate. Per poi poter essere una guida a tutti gli effetti bisogna sostenere un esame di Stato ed essere così inseriti nell'elenco nazionale delle guide turistiche del ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo. Sono tanti i corsi di specializzazione disponibili, come quelli di **Artes Academy**, un progetto dell'Associazione professionale degli operatori per il turismo esperienziale, *assotes.it*, o quello in **Management del turismo enogastronomico** dell'Associazione italiana turismo enogastronomico. Info: associazioneitalianaturismoenogastronomico.it.

