

ARTICOLI STAMPA :: TURISMO :: 20 settembre 2021

Unite per il turismo enogastronomico: patto tra Toscana e Campania



Il **turismo enogastronomico** è un settore sempre più in espansione, chiamato ad innovarsi ulteriormente dopo lo stop dovuto alla pandemia. Negli ultimi tre anni il 64% dei turisti in Italia ha visitato una o due cantine, il 26% dalle tre alle cinque ed il 10% dalle sei in su: rispetto al 2019 è cresciuta del 17% la propensione a recarsi in più aziende durante la vacanza. Sono i dati diffusi da **Roberta Garibaldi**, docente di Tourism Management dell'Università degli Studi di Bergamo, presidente

Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e consigliere del Ministro del Turismo, durante l'incontro che ha aperto la seconda giornata di Eruzioni del Gusto al Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa.

Il **valore culturale** che il vino possiede, rappresentato da un mix unico tra prodotto, terroir e persone, affascina ed attrae sempre più. I turisti italiani ritengono la visita alle cantine un'opportunità di arricchimento culturale (63%, +6% rispetto al 2019), di entrare in contatto con l'identità, le tradizioni e la cultura (anche enologica) del luogo che stanno visitando (59%, +7%).

La possibilità di coniugare esperienze enogastronomiche con altri attrattori come la storia, la cultura, l'arte e la vacanza attiva, consente di raggiungere nuovi mercati e di soddisfare l'interesse che la ricerca di Roberta Garibaldi ha messo in evidenza.

E proprio il settore enogastronomico è il punto di partenza di un accordo che vede insieme **Regione Campania e Regione Toscana** con l'obiettivo di valorizzarlo ulteriormente. "Con la regione Campania condividiamo condizioni naturali e prospettive che vanno accolte a partire proprio dall'enogastronomia - ha detto **Leonardo Marras** Assessore al Turismo e Commercio della Regione Toscana - Campania e Toscana, che sono grandi destinazioni con una lunga tradizione di ospitalità, grandi valori culturali e una tradizione enogastronomica molto identitaria, hanno il dovere di valorizzare queste caratteristiche sempre di più: un onore ed un onere per dare un contributo fattivo a costruire i contenuti per la promozione dell'Italia. La Regione Toscana ha iniziato 20 anni fa con la comunità di Vetrina Toscana che raccoglie ristoranti, botteghe, produttori e tutti coloro che offrono esperienze di turismo enogastronomico. Questa collaborazione interregionale porterà sicuramente ottimi risultati"

Rosanna Romano, dirigente generale cultura e turismo della Regione Campania ha rafforzato: "Abbiamo tantissime eccellenze riconosciute a livello internazionale. Abbiamo messo in campo un'azione di programmazione, ora viene la fase di attuazione. Questo con la Regione Toscana è un lavoro che ha bisogno di fiducia, capacità di progetto e rete. Per quanto riguarda i prodotti, la qualità e lo scambio culturale abbiamo l'imbarazzo della scelta. Ma questo nemico che non si vede ovvero l'individualismo, la mancanza di fiducia e la mancata visione progettuale, su quello voi ci potete essere di grande aiuto."

"La Toscana è considerata un grande attrattore per enogastronomia. Si tratta di una esperienza che diventa interessante se e' collegata al food, all'arte, all'incontro di persone. In questa ottica vogliamo dare vita ad una collaborazione con una regione come la Campania, ricca di tradizioni culturali e artistiche." ha detto **Francesco Tapinassi**, direttore di Toscana Promozione Turistica.

"Esempio virtuoso di progetti sovregionali per la valorizzazione dell'offerta di turismo enogastronomico nazionale" ha chiosato **Roberta Garibaldi**, consigliere del Ministro del Turismo.

Il cammino di Vetrina Toscana al di fuori della propria regione ha come prima tappa il Museo Nazionale Ferroviario di Pietrarsa, luogo simbolo del viaggio per la manifestazione Eruzioni del Gusto. La presenza ha come filo conduttore il tema del viaggio nel gusto, ma si collega anche al tema dell'evento: le terre vulcaniche. I prodotti che la Regione Toscana porta in degustazione nella propria area espositiva, infatti, provengono principalmente da terre vulcaniche: Amiata e Capraia, due vulcani spenti, ma che non per questo hanno smesso di influenzare le caratteristiche del suolo, come un'impronta indelebile.

Dal Monte Amiata, il più grande vulcano spento della Toscana l'Olio di Seggiano DOP e il Pecorino Toscano DOP, dall'Arcipelago Toscano nato, secondo la leggenda, dalle perle perse da Venere nel Mar Tirreno, marmellate, dolci e palamita sott'olio. In assaggio anche altri prodotti fortemente identitari come il Pane Toscano DOP, l'Olio Toscano IGP, e il Pecorino delle balze Volterranne DOP. La Toscana si racconta anche attraverso i suoi dolci della tradizione: Cantuccini IGP, Panforte e Ricciarelli IGP, Schiaccia briaca dell'Isola d'Elba, Castagnaccio per narrare il territorio e la propria identità culturale. La Toscana ospite anche della cena di gala con il Peposo alla fornacina di carne Chianina (Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP) realizzato dall'Unione Regionale Cuochi toscani e servito in abbinamento a una selezione di vini Chianti Classico DOP.

La Campania ha offerto le sue prelibatezze: antipasti del Vesuvio, mezzi paccheri con pomodoro del Pienolo del Vesuvio DOP e Provolone del Monaco DOP, pasticceria Campana e una selezione dei vini dei Consorzi Campani. Presenti anche Consorzio tutela vini del Vesuvio, Consorzio tutela vini del Sannio, Vitica Caserta, Consorzio tutela vini d'Irpinia, Consorzio Vita Salernum Vites. La cucina dei ristoratori di Vetrina Toscana è presente anche in due cooking show: con il Baccalà alla Livornese 4.0: un piatto della tradizione reinterpretato sotto forma di raviolo e un altro emblema della cucina toscana: il Cacciucco.

La partecipazione all'evento rientra tra le iniziative di Toscana Promozione Turistica ed è organizzato da Vetrina Toscana il progetto di Regione e Unioncamere Toscana, in collaborazione con le associazioni di categoria Concommercio e Confesercenti.

Completano la giornata odierna gli show cooking a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoli, del dipartimento solidarietà ed emergenze della Campania.

L'evento è patrocinato dal **Ministero della Cultura, Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Regione Campania, Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, Fondazione FS**, altre regioni, i **comuni di Napoli, Portici, Ercolano, Pollica**, etc., oltre a **Università di Napoli Federico II, Ingv, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, Stazione Zoologica Napoli Anton Dohrn, Fondazione Dohrn** e altri istituti di ricerca scientifica, **Mavv**, associazioni e ordini professionali.

Fonte: **Italia a Tavola**