

# blogdipadova.it

LOCAL BLOG DAL 2009

[Home](#) □ [Dal mondo del turismo](#) □ [Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2022. Ogni anno un autorevole studio sul...](#)

**DAL MONDO DEL TURISMO**

## Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2022. Ogni anno un autorevole studio sul settore



*Curato dall'esperta Roberta Garibaldi sotto l'egida dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano è un punto di riferimento per operatori ed analisti e prezioso strumento per orientare scelte e strategie*

**Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2022.** Quando ho deciso di creare un "tag" di articoli dedicati al **turismo enogastronomico**, con l'idea di affrontare il tema in modo più ampio rispetto ad una prospettiva esclusivamente locale, il primo articolo da scrivere a cui ho pensato è stato proprio questo. Il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano viene pubblicato annualmente dal 2018 ed è diventato un punto di riferimento per chi si occupa di questa tipologia di turismo, uno strumento utile e prezioso per quegli "addetti ai lavori" che, di fronte ai dati e alle tendenze del settore, possono così compiere azioni ed avviare strategie in modo più consapevole e ragionato.

Il Rapporto sul turismo enogastronomico, realizzato nell'ambito delle attività dell'[\*\*Associazione Italiana Turismo Enogastronomico\*\*](#) è curato da [\*\*Roberta Garibaldi\*\*](#), esperta del settore turistico e, di quello enogastronomico, in particolare, docente di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, amministratrice delegato di Enit, l'agenzia nazionale del turismo, e neo vicepresidente dell'Ocse, oltre ad altri cariche ed incarichi a livello nazionale ed internazionale. Nel lavoro di ricerca e di analisi sono stati coinvolti anche diversi professionisti del settore, sia italiani, sia stranieri per poter così se avere anche un parere ed una visione esterna.

Si tratta dunque di uno studio importante, e riconosciuto come tale, in grado di offrire un quadro rigoroso e completo sul settore, è un documento su cui istituzioni ed operatori impegnati su scala locale, regionale e/o nazionale possono contare per prendere decisioni rispetto a politiche turistiche strategiche e per sviluppare quelle proposte che in grado di rispondere alle esigenze del turista contemporaneo.

I risultati dello studio del 2022 sono stati presentati per mezzo di 4 volumi, il che fa capire il livello di approfondimento e la corposità del lavoro di ricerca svolto. Nel volume [\*\*"L'offerta"\*\*](#) (**clicca per scaricare**) si analizza appunto l'offerta ed il posizionamento del sistema eno gastro turistico, dalle produzioni di eccellenza e dall'offerta della ristorazione, dagli agriturismi ai musei del gusto, passando dalle aziende produttive alle Strade del vino e dei sapori. Il secondo volume [\*\*"Trend e tendenze del turismo enogastronomico"\*\*](#) (**clicca per scaricare**), è un approfondimento sulle nuove tendenze del settore e consente di farsi un'idea su quali siano le esperienze più apprezzate dal turista e su che tipo di azione sia necessario intraprendere per migliorare l'offerta esistente. In questa parte del rapporto sono presenti contributi rilevanti di esperti nazionali ed internazionali con approfondimenti anche su realtà e destinazioni estere, utile in ottica di benchmark o per prendere spunti da altre esperienze. Il terzo volume, [\*\*"Turismo enogastronomico e sostenibilità"\*\*](#) (**clicca per scaricare**), evidenzia come il tema della sostenibilità sia sempre più una motivazione di scelta da parte del turista sia per quanto riguarda la meta del viaggio/vacanza, sia per quanto riguarda la decisione di fare determinate esperienze turistiche. La sostenibilità dunque è ormai, oltre ad una scelta di responsabilità sociale e civile, anche una questione di marketing. Il quarto ed ultimo volume [\*\*"La domanda italiana"\*\*](#) è rivolto in particolare a chi desidera un quadro dettagliato del turista italiano (generico e/o enogastronomico).

# Rapporto sul turismo enogastronomico italiano. Una panoramica sui risultati



Visualizza altri contenuti su Instagram



Mi piace: 65

blogdipadova

La scorsa settimana sono stato invitato a provare una nuova ed originale esperienza enogastronomica e di trascorrere così una bellissima serata sui Colli Euganei presso l'azienda @maeliwine !

🍷 Si tratta della #SecretWineEscape , la prima escape room a tema enologico, una degustazione alla cieca , 7 vini di alta qualità, locali, nazionali ed internazionali, da scoprire e riconoscere attraverso una serie di quiz e indizi guidati da sommelier professionisti.

🍷 L'iniziativa nasce dall'idea di Elisa Dilavanzo dell'azienda @maeliwine , idea sviluppata assieme a @secretwinetasting , progetto di @giulia\_sattin (Wine Girlfriend) e Giacomo Solimene, @the.foodteller .

🍷 Complimenti per la proposta, una bella idea per trascorrere una piacevole serata con amici ma anche come "team building" con colleghi e collaboratori.

#secretwineescape #escaperoom #vino #colliuganei #turismoenogastronomico

.  
. .

#degustazione #degustazionevini #turismogastronomico #prodottitipici

#visitpadova #visitveneto #italiait #venetomeraviglioso

#igerspadova #igersveneto #igersitalia #volgoitalia #instapadova #ig\_padova

#igpadova #ig\_veneto #ig\_italy #yallersitalia #yallersveneto #yallerspadova

#enoturismo #loves\_united\_veneto #loves\_united\_italy #venetogram

Aggiungi un commento...



Cosa è emerso allora dall'ultimo rapporto sul turismo enogastronomico italiano? Dall'edizione 2022 emergono moltissime ed interessanti informazioni. Costretti a non viaggiare o a limitare i propri spostamenti per la pandemia, i turisti italiani hanno riscoperto l'Italia ed il **turismo di prossimità**. Le località di mare sono sempre più un punto di accesso, un hub da cui partire per andare a scoprire l'entroterra, nella fattispecie con l'idea di vivere esperienze enogastronomiche memorabili.

Nell'ambito del turismo enogastronomico, è principalmente l'**enoturismo** ad attrarre sulla destinazione che poi deve avere la capacità di proporre esperienze ed attività a tutto tondo e stimolare l'invito ad una scoperta gastronomica e culturale più completa.

Altrettanti estimatori, e come dar loro torto (?), ha l'**olio extravergine d'oliva** e così visite ai frantoi, ma anche raccolta delle olive diventano occasione per esperienze e proposte.

Cresce l'interesse per i **birrifici**, interesse che esprime una nuova potenzialità di nuove mete turistiche come già succede in Belgio, Germania, Stati Uniti. Sono moltissimi i birrifici artigianali di qualità nel nostro paese e la regione Veneto è tra le più dinamiche in questo senso.

Il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano vede un'altra potenzialità, non ancora del tutto concretizzata, nelle **Strade del Vino e dei Sapori** che potrebbero essere maggiormente aperte e valorizzate attraverso mappe digitali in grado di mettere in rete le risorse culturali, naturali e gastronomiche del territorio di riferimento. L'Italia è anche il paese europeo con più **musei del gusto** (ben 129!) davanti a Spagna (107) e Francia (97) ma il valore e l'importanza di questi presidi culturali diffusi sul territorio non è supportata, anche qui, da una valorizzazione digitale degli stessi musei, se non in pochi casi. La dimensione del "piccolo è bello" si scontra con l'esigenza di investire. Sarebbe dunque importante portare innovazione in questi musei affinché possano diventare dei poli-funzionali capaci di promuovere e valorizzare il territorio. Solo 36 musei del gusto hanno un loro sito web e uno strumento efficace per attirare curiosità e pubblico come il tour virtuale è quasi del tutto assente.

Altro punto riguarda la connessione e la valorizzazione dei **siti Unesco** con i territori circostanti e la loro offerta. L'Italia è il paese nel mondo con più siti Unesco, ben 58 siti patrimonio mondiale.

Interessante un aspetto della domanda del turista enogastronomico e cioè il desiderio di **vivere esperienze sempre nuove ed originali**: ok il tour in cantina e le degustazioni ma sono apprezzate in particolare le esperienze più ricercate. Tra queste ad esempio il legame tra agriturismo e benessere con yoga e pilates nel verde della natura, in tema di ristorazione sono apprezzati nuovi format come temporary restaurant negli alberghi, l'home delivery, le degustazioni digitali ma anche tutte quelle proposte che tengano conto delle tempistiche del turista e quindi assaggi e degustazioni veloci, pic nic in vigna, food truck etc etc.

Tutte queste e molte altre sono emerse dal Rapporto sul turismo enogastronomico italiano.

**Alberto Botton**