

2 LUG 2016 / 15:07

I segreti del turismo enogastronomico. I profili psico-culinari del viaggiatore: l'Italia si difende bene



f ◀ 107    

Food Travel Monitor è un report sul turismo enogastronomico: 11 Paesi per un'indagine che analizza gusti e desideri dei viaggiatori mossi dalla passione per il cibo. E l'Italia è molto apprezzata.



La crescita del turismo enogastronomico

Cos'è un profilo psico-culinario? L'insieme di aspettative, gusti, esigenze che si può associare a ciascun turista in cerca di esperienze enogastronomiche durante i suoi viaggi intorno al mondo. Un turismo, quello legato alla buona tavola e alla scoperta dei prodotti del territorio, che i sondaggi ci dicono in crescita costante, particolarmente remunerativo per le realtà che decidono di scommettere su un'offerta enogastronomica mirata che comunichi i valori del territorio e della tradizione locale. È quanto emerge pure dalla relazione **Food Travel Monitor 2016**, fresca di pubblicazione a opera della World Food Travel Association (Ong tra le principali autorità a livello mondiale sul turismo enogastronomico). Secondo lo studio che indaga le nuove dinamiche dei mercati internazionali, il 49% dei turisti interpellati (da Australia, Cina, Francia, Germania, India, Irlanda, Italia, Messico, Spagna, Regno Unito e USA) dichiara di essere mosso da una motivazione enogastronomica, con il desiderio di sperimentare esperienze che sopravanzano la semplice curiosità culturale. Lo studio, non a caso, sottolinea come le attività turistiche legate al vino e al cibo possano condizionare la scelta di una destinazione, fonte di soddisfazione o delusione, e riescano a favorire l'acquisto di generi alimentari tipici di un luogo una volta tornati al Paese d'origine. Tutte informazioni di rilievo strategico per un Paese come l'Italia, che dell'indotto enogastronomico aspira a fare un punto di forza.

Tendenze, desideri e profili psico-culinari

E in futuro, conferma **Roberta Garibaldi** (Ambassador per l'Italia per conto di WTA), “*il fenomeno andrà a rafforzarsi*” grazie all'interesse per il cibo dimostrato dai giovani ‘Millennials’, e dai visitatori in arrivo da Paesi come Cina e India, i grandi turisti di domani. L'Italia, dal canto suo, si conferma la destinazione più desiderata a questo proposito, per motivi vari e diversi che la ricerca ha cercato di riassumere delineando 13 profili cosiddetti psico-culinari. Ci sono viaggiatori più esigenti, in cerca di **autenticità** e usanze tradizionali (e sono la maggior parte), altri che scelgono una destinazione ogni volta diversa per aumentare il grado di **sperimentazione**. Ma pure il turista **eclettico**, che della varietà dell'offerta fa una prerogativa irrinunciabile, e quello **social**, che dell'esperienza privilegia l'aspetto conviviale. E poi il **gourmet** e **l'avventuroso**, il **biologico** e il **budget**, particolarmente attento alla spesa. Ognuno di loro, com'è ovvio, può sommare più esigenze in una perché chi ama i ristoranti gourmet può provare anche il desiderio di sperimentare esperienze più informali, e viceversa. Questo significa che tanto più è complessa e qualitativamente elevata la proposta di un territorio, tanto più quella destinazione turistica risulterà attraente. Gli strumenti a disposizione del circuito turistico? Insegne storiche e nomi di prestigio, realtà che recuperano la tradizione street food e food festival, agriturismi e corsi di cucina, fiere agricole, mercati, sagre e musei tematici. E l'Italia dimostra di saper giocare le sue carte. Il report 2016 ha evidenziato un trend importante: l'Italia è infatti percepita in modo molto positivo come destinazione relativa al turismo enogastronomico, entrando in quasi tutte le top ten dei Paesi intervistati, e superando grandi competitor come la Francia e la Spagna. Un esempio per tutti? La Cina indica solo l'Italia come meta enogastronomica al di fuori dell'Oriente. Mentre per gli Stati Uniti, il nostro Paese è la sola destinazione estera citata dagli intervistati. Ma anche i tedeschi ci amano e attribuiscono alla Toscana e a Roma la qualifica di meta enogastronomica d'eccellenza.