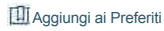


giovedì 11 maggio 2017



Cerca nel sito...

Prima Pagina

24 Ore

Appuntamenti

Servizi

Rubriche

Video

Vita dei Comuni

News

Lavoro

Salute

Sostenibilità

DATI

## Tendenze turismo enogastronomico al Forum Mondiale Unwto

11/05/2017 16:54

Tweet



Stampa



Riduci



Aumenta

Condividi |



Roma, 11 mag. (Labitalia) - Si è appena concluso, a San Sebastian, in Spagna, il 3° Summit mondiale su turismo e gastronomia, organizzato dall'Unwto, l'agenzia delle Nazioni Unite dedicato al turismo. Nei locali del Basque Culinary Center si sono incontrati i rappresentanti di 40 paesi, dall'Ecuador alla Bolivia, dall'Ucraina al Canada, dal Giappone all'Argentina. Esponenti del governo, rappresentanti di associazioni di categoria e professori universitari hanno iniziato i due giorni di lavoro sotto gli auspici di Taleb Rifai, il segretario generale dell'agenzia. Obiettivo del summit era la definizione di una strategia comune che comprendesse la delimitazione delle aree di intervento, l'organizzazione di eventi e l'innovazione dei canali di comunicazione. Rifai ha avviato le sessioni con queste parole: "In un mondo sempre più omologato, la cosa che più ci distingue è la gastronomia. È quindi necessario tutelare le diversità, valorizzarla, anche per creare nuovi posti di lavoro: ancora una volta il motto 'act local, think global' viene invocato per la promozione del turismo internazionale attraverso la valorizzazione del patrimonio agroalimentare. La multiculturalità è un elemento arricchente. L'educazione è un elemento fondamentale, educare le persone, i consumatori a conoscere e riconoscere il proprio patrimonio". Questo forum si inserisce nel contesto più ampio che l'agenzia dell'Onu per il turismo ha scelto per il 2017: il tema della sostenibilità. Il turismo enogastronomico è stato quindi discusso nella sua funzione di sostegno per lo sviluppo sostenibile, sono stati portati esempi di successo. Roberta Garibaldi, dell'Università di Bergamo, specializzata in turismo enogastronomico, ha rappresentato l'Italia a questo appuntamento. Il suo intervento alla tavola rotonda 'Turismo gastronomico in armonia con la natura: esperienze regionali' ha evidenziato come la combinazione di cibo, arte e turismo possa diventare una leva per l'innovazione e una case history di successo, come nel caso di **East Lombardy**, dichiarata per il 2017 Regione europea della gastronomia. Il legame con la sostenibilità di queste iniziative è evidente: le tipicità è il paesaggio italiano, punteggiato di coltivazioni, vigneti e oliveti, è un asset turistico, da tutelare. Garibaldi ha anticipato alcuni sviluppi futuri del turismo enogastronomico. Segmentando la popolazione ha individuato alcuni gruppi turistici e ne ha tratteggiato i bisogni, per indirizzare loro un'offerta mirata. Si parte dai Millennials, la generazione nata tra gli anni '80 e i primi anni del 2000: con la loro forte propensione nei confronti delle esperienze enogastronomiche. Un rilevante ruolo avrà nel futuro l'offerta per i Senior, dotati di una maggiore capacità di spesa e di più tempo libero. Più attenti al wellness e alle proposte culturali, preferiscono metodi tradizionali di prenotazione e strutture classiche. Si aspetta a breve l'affacciarsi nel mondo dei viaggi della Generazione Z, i nati entro il 2010: sono i 'nativi digitali'. Per loro alcune tendenze attuali dalla condivisione sui social ai video come principale strumento di comunicazione saranno imprescindibili, durante un viaggio. Per tenere il passo con altri mutamenti sociali, il prossimo turismo enogastronomico dovrà tenere in considerazione la crescita dei turisti di fede musulmana. La presenza di una cucina 'halal', rispettosa delle norme in materia di alimentazione, sarà un criterio fondamentale per la scelta delle vacanze. In parallelo la crescita dei turisti dai paesi economicamente emergenti - Cina, India, Brasile - inizia già a farsi vedere e comporterà una maggiore attenzione per le diverse abitudini non solo alimentari, ma anche culturali. La ristorazione si arricchirà di nuovi canali: le cene in case private, per esempio. Organizzate tramite app, permettono al turista di vivere un'esperienza autentica, condividendo un pasto con una famiglia locale, in un ambiente domestico. Il settore professionale dovrà adattarsi a tutte queste richieste: sarà fondamentale la capacità di lavorare trasversalmente su più fronti quali ospitalità, paesaggio, tecnologia. Operatori dell'industria e destination manager dovranno collaborare, per creare una rete di proposte per tutto il territorio, per tutto l'anno. Queste in sintesi sono le più importanti sfide future: creare ricchezza per tutti gli attori coinvolti nella catena di produzione; integrare i tre elementi cucina-prodotto-territorio; comunicare adeguatamente e quindi narrare storie, costruire esperienze e comunicare anche attraverso le nuove tecnologie; crescerà l'importanza dei Big Data per conoscere meglio questo turista. "È stato un onore - ha affermato Roberta Garibaldi - essere l'unica partecipante italiana. Lavorare in rete come è stato fatto in Lombardia è stato molto apprezzato e visto come modello virtuoso. Le attività di ricerca implementate sono state molto apprezzate. Privati ed enti pubblici devono avere una visione condivisa per il governo del turismo enogastronomico. Il turismo enogastronomico è un settore in forte crescita,

#### In primo piano Più lette della settimana

Per una rete da suicidio non bastano le pensiline dell'intelligenza

Frodi commerciali e prodotti pericolosi. La Finanza sequestra 3.800.000 articoli di bigiotteria

Sassari. Modifiche alla viabilità nel fine settimana

Sassari. Rifiuti, potenziamento del monitoraggio e dell'attività sanzionatoria

Sassari. Nuovo impianto semaforico tra via Milano e san Simplicio

La Brigata Sassari da Papa Francesco

Pasquini: "Con Trento dobbiamo dettare il nostro ritmo come abbiamo fatto un mese fa"

Porto Cervo Wine & Food Festival

Sassari piace con Monumenti aperti

Santa Teresa, aggressione ai danni di un autista. NCS: Sgomberate l'hotel Porto Pozzo

A Sassari il tentativo di record per l'arrostita più lunga del mondo

Rifiuti a Sassari, cambiamenti per le utenze domestiche

Arrestata una sassarese per spaccio "casalingo" di marijuana

Sassari, prima alza il gomito e poi anche le mani. Arrestato

Mondo Convenienza arriva in Sardegna, domani si inaugura il punto vendita di Sassari

Sassari. Modifiche alla viabilità per il Giro d'Italia

Rubava dalla vicina e rivendeva al Compro Oro. Denunciati due giovani sassaresi

Agenzia di pratiche auto fasulla, denunciata una settantenne a Sassari

Elisoccorso privatizzato, duro intervento del sindacato dei vigili del fuoco

La rubrica del tg2 Si Viaggiare alla scoperta dei tesori di Sassari

#### PUBBLICITÀ

**Prenotazione Hotel**  
Room And Breakfast è un motore di comparazione hotel nato a Sassari. Scopri gli hotel in offerta in tutto il mondo.

**Autonoleggio Low Cost**  
Trova con noi il miglior prezzo per il tuo noleggio auto economico. Oltre 6.500 uffici in 143 paesi in tutto il mondo!

**Crea sito web GRATIS**  
Il sito più veloce del Web! Todostart è semplice e veloce, senza sorprese. E-commerce, mobile e social. È realmente gratis!

**Noleggio lungo termine**  
Le migliori offerte per il noleggio lungo termine, per aziende e professionisti. Auto, veicoli commerciali e veicoli ecologici.

ma per lo sviluppo futuro in ottica sostenibile è necessario sviluppare piani strategici. Ad esempio qui Gustavo Santos, ministro del Turismo dell'Argentina, e Edmund Bartlett, ministro del Turismo e dell'Ambiente della Giamaica, hanno presentato i rispettivi piani strategici per lo sviluppo di questo turismo. Perché in Italia non abbiamo ancora un piano dedicato?".

---

---

