

La Toscana è la regione che attira più visitatori gourmet. A seguire Sicilia, Puglia ed Emilia

È BOOM PER L'ENOGASTRONOMIA

Cibo e vino muovono ormai il 30% del totale dei turisti italiani

DI PAOLA BARNI

«La vita è troppo corta per bere vini mediocri», ha detto il celeberrimo scrittore, poeta e drammaturgo tedesco Goethe. E la massima sembra condivisa anche dai viaggiatori del 2018, sempre più attratti dall'abbinata tra turismo e piaceri della tavola. Proprio il turismo enogastronomico, ovvero lo spostarsi a caccia di sapori tipici e di qualità, è diventato negli ultimi anni un trend del turismo mondiale e di quello italiano in particolare. Gli ultimi dati in merito a questo fenomeno, che ha assunto dimensioni impressionanti, arrivano dal Primo rapporto sul Turismo enogastronomico, curato da Roberta Garibaldi, coordinatrice dell'Osservatorio Nazionale sul Turismo Enogastronomico Italiano, e condotto sotto l'egida dell'Università di Bergamo e della World Food Travel Association. In estrema sintesi, negli ultimi tre anni un italiano su tre ha svolto almeno un viaggio motivato dall'enogastronomia. Oggi i turisti enogastronomici rappresentano il 30% del totale. Il desiderio di bere e mangiare bene, quindi, non è più solo un desiderio, ma una delle principali motivazioni del viaggio stesso. Addirittura, il 63% dei turisti

italiani valuta importante la presenza di un'offerta enogastronomica o di esperienze tematiche quando sceglie la meta del viaggio. Più nel dettaglio, il comparto dell'enoturismo conta 14 milioni di «fan» e un fatturato di almeno 2,5 miliardi di euro, rivela il XIV Rapporto sul turismo del vino in Italia, curato dall'Università di Salerno per l'associazione Le Città del Vino.

Ma qual è il profilo dell'enoturista? «È un turista accultu-

rato, con maggiore capacità e propensione alla spesa, che cerca nell'enogastronomia un'opportunità di conoscenza e contatto con la cultura di un territorio», descrive Roberta Garibaldi, delineando il profilo del viaggiatore enogastronomico. «Si sente più coinvolto, vuole sperimentare l'enogastronomia a 360°, affiancando spesso altre proposte attive. Preferisce percorsi misti, non monotematici: il turista del vino cerca anche ottime esperienze gastronomiche». La Regione più gettonata per questo tipo di esperienze è la Toscana, grazie anche a un'offerta ben strutturata. Qui le aziende vitivinicole con servizi turistici sono 362 su 533 (68%), delle quali 204 con alloggio. Dopo la Toscana, «fanno gola» Sicilia e Puglia. Il turista enologico è però un viaggiatore esigente: vuole qualità a 360 gradi e soprattutto rispetto del territorio e delle tradizioni. Su questo tema

hanno fatto il punto Repower, gruppo del settore energetico e della mobilità sostenibile, e Seminario Permanente Luigi Veronelli, durante una tavola rotonda presso la Tenuta Barone Ricasoli, vicino a Siena. Tra i presenti anche la stessa Garibaldi e Vittorio Giulini, consigliere nazionale di Associazione Dimore Storiche Italiane. Le esperienze legate al vino hanno un grandissimo appeal: il 41% dei viaggiatori italiani ha visitato un'azienda vitivinicola nel corso di uno dei viaggi compiuti negli ultimi tre anni e il 35% ha partecipato a un evento a tema. Ma un mercato sempre più evoluto pretende di più: i turisti vogliono anche visite nei luoghi di produzione, full immersion culinarie e culturali. «Sono da incentivare tutte quelle esperienze che abbinano questi elementi in modo creativo», ha ribadito Garibaldi, «come, per esempio, musei o esposizioni d'arte contemporanea, itinerari tra cantine di design, e anche e soprattutto i luoghi della tradizione vitivinicola italiana, come castelli medievali o dimore d'epoca, che rappresentano un grande patrimonio culturale oltre che un'attrazione unica soprattutto per i turisti d'oltreoceano. (riproduzione riservata)



