

Le parole chiave per il turismo enogastronomico del futuro • East Lombardy

East Lombardy

Non solo appassionati e intenditori. Il turismo enogastronomico, oggi, è una pratica tra le più dinamiche nel settore e nei prossimi anni nuovi segmenti si affermeranno sempre più. Dai millennials ai senior, passando per i turisti musulmani o provenienti dai Paesi emergenti, fino alla Generazione Z, ecco chi saranno i turisti golosi del futuro.

I millennials e i senior - Già oggi ricercano esperienze legate al food risparmiando sull'alloggio, ma non sul cibo, che deve essere tipico e di qualità. Un target sempre più rilevante, sia dal punto di vista numerico che economico, sarà rappresentato dagli over 65, spesso in abbinamento alla cultura e al wellness.

I Paesi emergenti - Saranno i mercati turistici con i più alti tassi di crescita in futuro, anche per il turismo enogastronomico. Servono quindi offerte specifiche che tengano conto anche delle differenti abitudini culturali e alimentari per le quali ci sarà largo spazio di apprezzamento.

Generazione Z - Infine, c'è la Generazione Z, quella dei nativi digitali che, seppure giovanissimi, inizieranno presto a viaggiare e organizzeranno la propria vacanza utilizzando il web 2.0.

Autenticità - L'enogastronomia è una leva attraverso cui differenziare l'offerta: offrire menu a base di prodotti locali, prestando anche particolare attenzione agli ospiti con abitudini culinarie particolari legate alla salute, all'etica e alla religione (musulmani, celiaci, vegetariani), oppure aprire spazi dedicati alla vendita dei prodotti del territorio e punti di informazione sulle tradizioni culinarie locali, sulle esperienze fruibili e sugli eventi, permetterà alle strutture ricettive tradizionali di soddisfare il bisogno di autenticità del turista.

Social - L'esperienza diventerà anche sociale grazie alla diffusione delle piattaforme di social eating - come [Gnammo](#) e [Eat with](#), che consentono di organizzare vere e proprie cene in case private - e degli home restaurant. Le nuove tecnologie renderanno l'esperienza culinaria nei luoghi del food sempre più innovativa e coinvolgente. Grazie ad alcune piattaforme i clienti, infatti, potranno ordinare e

pagare comodamente dal proprio tavolo e avere informazioni dettagliate sui piatti e sui prodotti utilizzati. E cambierà anche il modo in cui le persone scelgono e prenotano i ristoranti. Stimolare l'innovazione in ambito enogastronomico, salvaguardando però l'autenticità del patrimonio sarà una delle sfide del futuro per le destinazioni turistiche.

Nuove professioni - Il turista si muoverà sempre di più con il desiderio di interagire con il “paesaggio enogastronomico” nel suo complesso e per questo motivo gli operatori dovranno fare leva sulla qualità del prodotto, sulla personalità degli attori coinvolti e sulla professionalità. Tutto ciò porterà alla diffusione di nuove professioni come quella di responsabile dell'hospitality delle aziende agricole e vitivinicole e destination manager enogastronomico. Inoltre, gli “ambasciatori” dell'enogastronomia locale (gestori di agriturismo, di ristorante o trattoria, cuochi, maître e sommelier) diventeranno storyteller del territorio.

Sostenibilità - Non potrà mancare l'attenzione verso la sostenibilità: dato il crescente numero di persone che la reputano un criterio fondamentale nella scelta e nell'acquisto di prodotti alimentari, adottare un approccio sostenibile permetterà sempre di differenziarsi e dimostrare il proprio valore sociale ed economico.

di **Roberta Garibaldi**