

LE STORIE

# TURISMO ENOGASTRONOMICHO: LE RAGIONI DELLA CRESCITA

▲ a cura di Gianluca Atzeni



foto: Fabio Carrahant

TRE BICCHIERI 16 GAMBERO ROSSO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 154809

Il rapporto 2019 curato da Università di Bergamo e World foodtravel association svela i nuovi trend del comparto. Prodotti tipici, mercati, bar e ristoranti i driver principali; cresce l'interesse tra i giovani. Le aziende agricole piacciono più delle cantine. E il 68% dei turisti vuole un museo nazionale dell'enogastronomia



Nel giro di due anni è raddoppiato il numero di turisti italiani che ha scelto l'enogastronomia come motivazione al viaggio. I dati del secondo *Rapporto sul turismo enogastronomico italiano* parlano chiaro: si passa da una percentuale del 21% del 2016, al 30% del 2017 per arrivare nel 2018 al 45%, con una crescita nell'ultimo anno del 48 per cento. Una tendenza positiva che certifica la rilevanza di questo segmento dell'industria turistica nazionale e che deve diventare, secondo Roberta Garibaldi (foto), docente presso l'Università di Bergamo e autrice del rapporto, un "forte elemento di attenzione per tutte le destinazioni italiane, per stimolare un'offerta sempre più strutturata". Il rapporto, che fornisce un ampio quadro delle nuove tendenze,



è stato realizzato sotto la supervisione scientifica della World foodtravel association, con il patrocinio di Mipaaf, Enit-Agenzia nazionale per il turismo, Ismea, Fondazione Qualivita, Federculture e Touring club.

#### L'ESPERIENZA SUL CAMPO È DRIVER PRINCIPALE.

Il 98% dei turisti italiani che negli ultimi tre anni ha fatto un viaggio ha partecipato ad almeno un'esperienza enogastronomica, confermando il trend di crescita dell'interesse per l'enogastronomia tra i turisti generalisti. Nel dettaglio, la degustazione dei prodotti tipici e la visita a un mercato sono preferiti e indicati dall'82% del campione, mentre bar e ristoranti storici val- »

#### L'offerta italiana:

**825 prodotti** agroalimentari e vitivinicoli ad Indicazione Geografica,

**5.056 Pat-Prodotti** agroalimentari tradizionali,

**4 beni** enogastronomici inseriti nella lista del patrimonio tangibile e intangibile Unesco,

**2 città** creative Unesco per l'enogastronomia,

**334.743** imprese di ristorazione,

**875 ristoranti** di eccellenza,

**23.406 agriturismi** che offrono servizi di alloggio, ristorazione e altre proposte turistiche,

**114 musei** legati al gusto,

**173 Strade del vino** e dei sapori

## LE STORIE

La grande varietà dei nostri paesaggi e la loro storia moltiplica pressoché all'infinito le opportunità del racconto del cibo che spesso è una delle porte di accesso più immediate a un territorio

— Franco Iseppi, presidente del Touring Club Italiano

**Esperienze enogastronomiche preferite**

**Esperienze con il gap più alto tra fruizione e desiderio**


fonte: Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2018

» gono il 72%. Un'esperienza in un luogo di produzione riscuote un buon interesse: il 62% sceglie un'azienda agricola mentre per le cantine la percentuale è del 56%. Tra 2018 e 2017, gli aumenti più importanti sono stati registrati dalle esperienze culinarie in ristoranti e bar storici (+16%), dagli eventi legati al cibo (+16%), da mangiare piatti tipici in un ristorante del luogo visitato (+15%) e dalle visite presso le aziende vitivinicole (+15%). Tra le esperienze in crescita anche mercati (+13%) e ristoranti etnici (+12%). Secondo il rapporto, c'è una "domanda inespressa di esperienze a tema, che indica l'esistenza di un mercato potenziale ancora da soddisfare". Lo studio ha, infatti, analizzato il rapporto tra fruizione effettiva e desiderio. I dati dicono che alcune esperienze presentano differenze più alte rispetto a una media di 22%: visita a fabbriche di cioccolato (gap di 54%), pastifici (39%) e viaggi enogastronomici di più giorni organizzati da un'agenzia (36%). "Abbiamo analizzato il gradimento delle varie tipologie di offerta e i motivi che limitano la partecipazione" spiega la professoressa Garibaldi "e vi sono molti dati positivi. Ma dalle analisi svolte emerge che ci sono

ancora spazi di miglioramento, sia in termini di organizzazione sia di fruibilità. Il patrimonio enogastronomico italiano è una leva che può ancora esprimere molte potenzialità, attraverso processi territoriali di valorizzazione".

**L'IDENTIKIT DEL TURISTA ENOGASTRONOMICO**

Coniugati o conviventi, provenienti in prevalenza dall'Italia meridionale, dove la propensione a scegliere un viaggio enogastronomico è del 52% rispetto al 47% del Centro Italia, al 61% del Nord Ovest e al 39% del Nord Est. Considerando le fasce di età, sono i cosiddetti appartenenti alla Generazione X (1965-1980) i viaggiatori enogastronomici per eccellenza (47%), seguiti a breve distanza dai Millennial (1981-1998) con il 46%. Sono proprio questi ultimi, però, a far registrare il più ampio aumento nell'interesse: +86% in un anno. I giovani turisti preferiscono destinazioni dove l'offerta è ampia e diversificata. "Si afferma il concetto di 'paesaggio enogastronomico'" si legge nel rapporto "inteso come insieme di cultura, persone, ambiente, attività e prodotto tipico, che il turista italiano presnde sempre più in considerazione quando sceglie la meta del suo prossimo viaggio". »

**La metodologia del rapporto**

L'indagine utile allo studio è stata svolta tra ottobre e novembre 2018, su un campione rappresentativo della popolazione italiana con metodo Cawi (Computer assisted web interview). Il numero di interviste è stato di 1.229 e sono 1.003 quelle valide, ovvero relative a individui sopra i 18 anni che hanno svolto negli ultimi 12 mesi un viaggio con almeno un pernottamento).

ENOGASTRONOMIA

**Italiani in viaggio: le regioni e le città italiane più desiderate**



fonte: Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019

**I numeri**

Tra 2013 e 2017, la spesa per una vacanza enogastronomica è cresciuta di circa il 70%: cinque anni fa gli stranieri in Italia destinarono 131 milioni di euro contro i 223 del 2017. I primi 5 mercati che in Italia generano più introiti sono Usa, Uk, Austria, Svizzera e Francia, che assieme valgono il 55,2%. La spesa pro-capite del viaggiatore straniero è, in media, di 150 euro al giorno. Un numero più alto rispetto agli altri tipi di vacanza. Vale 12 miliardi nel 2017 la spesa dei turisti nell'agroalimentare: 5 mld dagli stranieri e 7,3 dagli italiani. La spesa per ristoranti e bar/caffè è di 17,4 mld di euro (61,2% riguarda gli italiani). Nel 2017, il contributo del settore turistico all'economia italiana è stato di 223,2 mld di euro (13% del Pil). Nell'Ue, l'Italia ha registrato il contributo totale al Pil più alto, poi Germania (10,7%), Uk (10,5%), Svizzera (9,1%) e Francia (8,9%).

(fonte Enit, Osservatorio nazionale turismo e Wtto)

**» LE DESTINAZIONI TOP**

L'Italia resta la meta generale preferita dai turisti enogastronomici (92%) che hanno viaggiato negli ultimi tre anni. Tra questi, il 17% è stato anche all'estero e l'8% ha scelto in via esclusiva l'estero. Gli italiani preferiscono l'enogastronomia di Sicilia, Toscana ed Emilia Romagna, seguite da Puglia, Campania e Lazio. Se guardiamo alle città, il rapporto 2019 dice Napoli, Roma e Firenze. Fuori confine, la Spagna e la Francia sono

le preferite. Parigi, Barcellona e Madrid le città sul podio. Buon cibo e buon vino sono una straordinaria molla anche per lo straniero, che guarda all'Italia principalmente come un luogo di interesse. Il rapporto ha diffuso i dati di un'indagine ad hoc, condotta su 99 tour operator stranieri che hanno partecipato alle due principali fiere italiane del settore (Good Italy 2017 workshop e Biteg 2017). Il 62% del campione propone pacchetti a tema enogastronomico in Italia. Si tratta soprattutto di operatori tedeschi (23%) e statunitensi (18%). Tra le regioni proposte, la Toscana guida la classifica (è nel catalogo del 72% degli operatori), seguita dal Piemonte (59%).

**UN MUSEO NAZIONALE SULL'ENOGASTRONOMIA.**

Un dato emerge in particolar modo dall'indagine dell'Università di Bergamo. C'è una buona parte degli italiani che vorrebbe che l'Italia avesse un museo nazionale dedicato all'enogastronomia. La percentuale è del 68% tra i turisti italiani. Secondo il rapporto, si tratta di una conferma del fatto che "questo segmento del turismo possiede sì una componente legata al piacere di degustare prodotti e pietanze tipiche di un luogo, ma rappresenta a pieno titolo anche una forma di turismo culturale". ❖

**Turisti enogastronomici: destinazione del viaggio e reddito**



fonte: Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2019