

ALBA

ROBERTO FIORI

**Single, acculturato
 ma un po' meno ricco
 Ecco l'enoturista**

P. 45

L'IDENTIKIT PROPOSTO DA DOCENTE DI MARKETING A BERGAMO

Single, acculturato ma un po' meno ricco Così è il tipico enoturista

Gli operatori di Langa, Roero e Monferrato rilevano anche maggiori presenze di "millennials" e "under 45"

ROBERTO FIORI
 ALBA

E' nato tra il 1981 e il 1998, è principalmente single o non sposato, più acculturato, ma con un attuale reddito disponibile più basso. E ricerca un viaggio che gli permetta di scoprire la cultura del territorio attraverso incontri, esperienze dirette e buona tavola. E' l'identikit del nuovo enoturista, all'epoca dei Millennials. A dirlo è una ricerca di Roberta Garibaldi, docente di Marketing, economia e gestione delle imprese turistiche all'Università di Bergamo e autrice del «Rapporto sul turismo enogastronomico italiano», rilanciata dal sito Winenews.it.

Cibo e vino sono ormai diventate attrazioni, al pari di monumenti e paesaggi. Se nel 2016 le ricerche avevano evidenziato che il 21% degli italiani in viaggio erano interessati a questo tipo di turismo, nel 2017 la percentuale era già salita al 30% e nel 2018 il dato è ulteriormente cresciuto, fino a raggiungere il 45%.

La novità

Ma ora si aggiunge una novità, registrata puntualmente anche dagli operatori turistici di Langhe, Roero e Monferrato: se un tempo la stragrande maggioranza degli enoturisti era over 45, ora i Millennials rappresentano la metà dei viaggiatori alla scoperta dei territori tra cibo e vino. «Le esperienze a tema enogastronomico più apprezzate dai Millennials sono quelle degli altri turisti, che si tratti di mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale, oppure visitare un mercato con prodotti del territorio. Ma si denotano ampie differenze per molte scelte» ha spiegato la ricercatrice. I giovani, ad esempio, desiderano fare nuove conoscenze in locali molto frequentati, con una tendenza a fruire di festival dedicati al food. Tra le tendenze più diffuse c'è lo street food, ma anche il ristorante gourmet e i corsi di cucina.

«Senza dubbio i giovani rappresentano un target nuovo e stimolante per la nostra offerta turistica e il successo di eventi come Vinum

e Collisioni ne è la dimostrazione - dice Elisabetta Grasso, direttrice del Consorzio turistico Langhe Monferrato Roero -. Nel nostro caso, il fenomeno riguarda soprattutto i visitatori nordeuropei, che in queste settimane arrivano sulle colline del vino in coppia o in famiglia con due o tre figli piccoli al seguito. Invece, il territorio è meno pronto ad accogliere chi cerca un'ospitalità più informale e conviviale, magari in locali con tavoli condivisi o con proposte più smart, ma senza dubbio è una tendenza che deve essere accolta e stimolata».

Intanto, si ritraccia un primo bilancio dell'estate. «Danesi, norvegesi, belgi, olandesi e svedesi si confermano i protagonisti assoluti, con soggiorni medi di 5 o 6 giorni - dicono dall'Ente turismo -. In aumento gli ospiti da Stati Uniti, Canada, Brasile e Australia. Le richieste più ricorrenti, in questo periodo, riguardano strutture con piscina, ristoranti con terrazze panoramiche, osterie, visite in cantina, corsi di cucina, visite a piccoli pro-

dottori artigianali di nocciole e formaggi». —

© BY NC ND AL CUNEO DIRITTI RISERVATI



Gli itinerari di visita che si snodano di cantina in cantina riscuotono sempre un grande successo

CUNEO

Tangenziale di Fossano
Lo svincolo riaperto dopo 2 anni e 100 giorni

Biga Alta, 4 salve in spogliatoi biancheria sbiancata in grana

AGOSTIADI
CHUSANE

LANGHE & ROERO

Single, acculturato
ma un po' meno ricco
Così è il tipico enoturista

Chiusa, nuovo Pinario
Presso al via Candore

ASTRA HOTEL