

Turisti da capitale Otto su dieci sono stranieri

L'enogastronomia e il traino di Orio

di **Fabio Paravisi**

In grande maggioranza stranieri, che arrivano per turismo anche grazie all'aeroporto, sono interessati proprio a città e provincia, ma anche all'offerta enogastronomica. È l'identikit del turista di Bergamo secondo una ricerca effettuata da **Ascom**. La situazione attuale è di grandi presenze con ottime prospettive ma con qualche ombra.

a pagina 2

Così cambiano i gusti dei turisti Entusiasmo con qualche ombra

Le prospettive sono buone, ma pesa l'inflazione. Sondaggio **Ascom**: voti alti all'enogastronomia locale

I piatti e il vino

Un motivo di attrazione molto apprezzato, e che diventerà sempre più importante

di **Fabio Paravisi**

Certo, arrivano a Bergamo per visitare la città. Ma quando gli si chiede quanto sia importante l'enogastronomia nella scelta della Bergamasca per le vacanze, il 41,5% dice «molto» e un altro 28,3% «abbastanza». Insomma, il turista, soprattutto straniero, vuole conoscere i locali tipici e il cibo locale, anche a colazione. Anche se chi analizza i dati diffida di tanto entusiasmo e teme di trovarsi di fronte a una sorta di bolla post Covid con l'inflazione che presto farà sentire il suo peso.

La ricerca

In marzo **Ascom** Bergamo ha

distribuito un centinaio di questionari agli ospiti degli alberghi. Tra chi ha risposto, il 79,2% sono stranieri, di cui il 61,9% da Paesi dell'Unione europea, il 23,8% dal resto dell'Europa, più grosse percentuali da Stati Uniti (9,5%) e Israele (2,4%). Tanti (il 67%) sono arrivati per turismo, con il 30,2% che resta due notti e il 22% per tre. C'è un 18,9% che riparte la mattina dopo ma anche un 3,8% che resta in città per una settimana intera. Quasi tutti (il 79,2%) vogliono vedere Bergamo e provincia, tra gli altri molti ne approfittano soprattutto per andare a Milano (36,6%), un po' meno Brescia, Como e Lecco (9,8% ciascuno) ma c'è anche chi va alle Cinqueterre o in Alto Adige. La maggioranza (54,7%) è in coppia e c'è una grossa fetta (il 35,8%) che viaggia da solo. Tra loro rientra il 17,6% che arriva per business ma il 35,3% ha scelto Bergamo per «visita-

re la città». Un 17,6% cita tra le ragioni della presenza in città la vicinanza all'aeroporto, che finisce col contare più dell'arte (8,2) e dell'enogastronomia (7,1%). Anche se poi, come abbiamo visto, il cibo ha il suo peso. Chi lo ritiene «molto importante» è composto per il 72,7% da stranieri e dal 68,2% da turisti. E se si chiede loro quanto conti la tipicità di Bergamo, il 35,8 risponde «molto» e il 35,8% «abbastanza». A dirlo sono per tre quarti stranieri, anche se fra loro si va da chi ci tiene molto a chi si dice disinteressato alla cosa.



La cucina tipica bergamasca è stata provata dal 35,8% mentre il 58,5% è andato su quella italiana in generale e il 5,7% ha cercato quella internazionale. Con voti quasi tutti tra «eccellente» (per il 40%) e «buono» (55%). Lo straniero ha l'entusiasmo del neofita di fronte alla cucina del nostro Paese, tanto che il 92,3% vota «eccellente», mentre l'italiano che ha più familiarità si limita a dare «buono» per il 66,6%. Stesso tipo di voti per il vino locale. Infine la colazione: l'88,7% l'ha fatta con prodotti tipici bergamaschi. Tutti turisti: il viaggiatore business, che ha altro per la testa, dice che la cosa non lo interessa «per nulla».

Le ombre

Quindi tutto pieno, Corsarola affollata e turismi felici. Per ora: «Stiamo vivendo un momento buono dopo quello che abbiamo vissuto, ed è una spinta post Covid — avverte il direttore di **Ascom** Oscar Fusini —. Ma la dimensione vera del nostro mercato non è quella di questo momento. Temo che rientreremo tra un po' a una normalità che ci porterà a un ridimensionamento di questo mercato, anche per l'inflazione che fa crescere i costi e lascia sempre meno soldi nelle tasche dei clienti. E alla fine qualche conto non tornerà».

C'è un po' di preoccupazione anche da parte di Petronilla Frosio, presidente dei Ri-

storatori **Ascom**: «Si parla tanto di sostenibilità ambientale ma bisognerebbe parlare anche della sostenibilità economica. Ci sono tanti problemi che sono stati spinti sotto il tappeto anche di fronte alla tanta gente che arriva, ma che alla lunga verranno fuori. A partire dalla mancanza di personale e dal fatto che bisogna trovare un modo per rendere di nuovo attrattivo il lavoro nel nostro settore. Mentre dall'altro lato ci sono tanti giovani che si buttano nel settore senza un'adeguata preparazione. Bisogna ritrovare l'orgoglio della nostra professione e di fare ognuno le proprie ricette, perché altrimenti si finisce col fare tutti le stesse cose». Il critico gastronomico del *Corriere della Sera* Valerio Massimo Visintin parla addirittura di un settore «che in Lombardia vive uno stato di salute apparente, con molti fattori di crisi. Ci sono aperture continue di ristoranti che sono troppi e lavorano poco, c'è uno scollamento fra le richieste della clientela e l'offerta dei ristoratori, e c'è sempre più la presenza della malavita organizzata. La prospettiva di vita di un nuovo ristorante è di 12-18 mesi».

Le luci

Le prospettive per il resto dell'anno sono comunque «molto interessanti», dice Roberta Garibaldi, docente di Tourism

Management dell'Università di Bergamo. Questo grazie proprio alle modificazioni degli ultimi anni del turismo bergamasco: «Una volta era costituito da italiani e affari, un modello che oggi sarebbe in crisi anche perché sempre meno gente si sposta per lavoro. In questi anni c'è stato un cambio di prospettiva, con un ribaltamento verso il leisure grazie a un grande lavoro di squadra». Per il resto dell'anno «i dati segnano grandi passaggi grazie all'aeroporto, molte destinazioni sono piene, e le prenotazioni dei prossimi mesi sono molto interessanti». Per chi arriva bisogna pensare a cosa servire a tavola, ma anche a come: «Oggi per i turisti europei le esperienze enogastronomiche sono allo stesso livello del paesaggio, a volte di più. Ma bisogna salvaguardare i piatti locali; si cucina sempre meno e si fanno arrivare le cose già pronte finendo per mangiare dappertutto le stesse cose. E bisogna spiegare cosa si mangia: il Made in Italy è metà tipicità e metà narrazione».

Le iniziative

Sono 86 i locali di tutta la provincia che oggi parteciperanno alla Giornata della ristorazione con iniziative per valorizzare il settore. E per la Capitale della Cultura a Brescia ci sarà uno show cooking per scolaresche legato alla realizzazione del pane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

06901

La scheda

06901



● «Enogastronomia e ospitalità, tipicità e identità di un territorio», è il titolo dell'incontro organizzato da [Ascom](#)

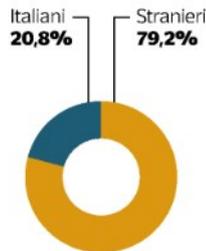
● Analizzate la situazione della ristorazione e le risposte dei visitatori di Bergamo a un questionario sulla loro permanenza

I dati

L'indagine sui turisti in visita a Bergamo e sull'enogastronomia, realizzata a marzo 2023



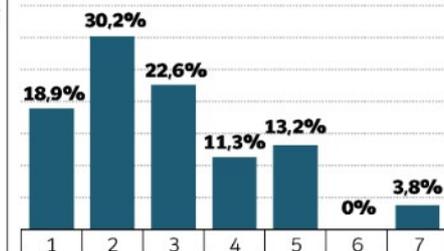
Nazionalità del visitatore



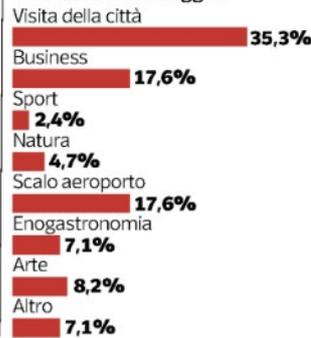
Fonte: Ascom Bergamo - Confcommercio Imprese per l'Italia



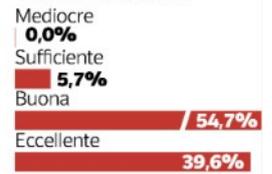
Per quanti giorni (Numero di notti)



Motivazione del viaggio



Giudizio sulla cucina



Withub

100

questionari

sono stati distribuiti da [Ascom](#)

Il critico

Oscar Fusini e Valerio Massimo Visintin, mascherato per non farsi riconoscere dai ristoratori

