

Food and wine management

Milano, dal 13 novembre 2017

Scopri di più

Gestione e strategia d'impresa

Milano, dal 26 maggio 2017

Scopri di più

18 aprile 2017

Così l'enogastronomia sta cambiando il turismo italiano

di **Francesco Velluzzi** (<http://gazzagolosa.gazzetta.it/author/fvelluzzi/>)

Bere e mangiare. Food and beverage. E il turismo ringrazia. Stiamo crescendo e attiriamo turisti, visitatori, curiosi. Sempre di più. Dal convegno con premiazione annessa (nella categoria cuochi, pizzaioli e pasticceri ha trionfato Ernst Knam, personaggio dell'anno votato da 16.715 persone, seguono Antonino Cannavacciuolo e Iginio Massari), della rivista **Italia a Tavola** sono emersi dati e numeri significativi che dimostrano quanto possa attrarre il turismo enogastronomico.

ESPERTA Roberta Garibaldi è andata un po' oltre le parole del sottosegretario con delega al Turismo Dorina Bianchi: "La dieta mediterranea è importante". La Garibaldi dirige *Tourism Lab*, il centro studi per il turismo e l'interpretazione del territorio a Bergamo e su questo argomento ha lavorato ed elaborato dati importanti: "C'è stato un raddoppio della **gastromania**. Il turista vuole vivere esperienze memorabili e oggi abbina regolarmente la visita alla mostra o la visione di un evento sportivo alla cucina. Il viaggio con motivazione è cresciuto e continua a crescere anche tra i giovani, il food è diventato primario, lo dimostra l'altro milione di presenze al salone del gusto di Torino, l'espansione del *Cous Cous Fest* di San Vito Lo Capo in Sicilia dove la stagionalità è aumentata di un mese". Sono i giovani ad essere particolarmente attratti: "Presentiamo dati di una ricerca che si basa su un campione di 2827 persone di diversi paesi e continenti che hanno intrapreso un viaggio di almeno un giorno e almeno a 80 km da casa", spiega Garibaldi. E il 93% di chi ha risposto ha preso parte ad attività enogastronomiche durante un viaggio effettuato negli ultimi due anni. "Va aggiunto che il 72% si dichiara esperto di gastronomia e il 59% dice di considerare questo aspetto molto più rispetto a 5 anni fa. I cosiddetti **culinary traveler** sono attirati soprattutto da attività legate a vino e birra". La festa di Guinness di Dublino ha mostrato quanto interesse ci sia per le birre e così va sottolineato che crescono i festival dedicati alla birra. Così come va aggiunto che due terzi dei viaggiatori oggi portano a casa prodotti enogastronomici, in questo caso particolarmente legati al food, facendoli prevalere rispetto all'abbigliamento. Insomma, cibo batte abbigliamento. Piacciono sempre più le esperienze locali e regionali. Il territorio viene valorizzato. "La gastronomia è un traino per il turismo, la cucina è l'elemento che chiude il cerchio" dice lo chef Claudio Sadler. Che ha base a Milano ma è stato tanto all'estero. "Il sud può trarre beneficio da questo tipo di turismo, possiamo esaltare le specialità del meridione", aggiunge Alfonso Iaccarino, napoletano chef del due stelle Don Alfonso.

DATI L'interesse per l'Italia aumenta grazie alla nostra qualità, alla materia prima alla valorizzazione della cucina regionale. I dati (che si riferiscono al 2015 e parte del 2016) emersi dal convegno di Italia a Tavola li ha portati alla luce proprio il direttore Alberto Lupini evidenziando che nel nostro paese "ci sono oltre **325 mila locali con cucina**". Il primato spetta alla Lombardia che ha più di 50 mila locali, seguita con distacco dal Lazio che supera i 35 mila. La Campania è al terzo posto con oltre 30 mila, seguita da Veneto (sopra i 25 mila) ed Emilia Romagna (poco sotto i 25 mila). Sono 11 milioni le presenze registrate negli agriturismi e il 57% dei commensali sono stranieri, con un incremento del 20% negli ultimi cinque anni. I **tedeschi** sono i più presenti: due milioni e mezzo. La **Toscana** è la regione più frequentata con 3 milioni e mezzo di presenze, seguita da Umbria e Trentino Alto Adige. Gli stranieri hanno incrementato del 15% la spesa per la ristorazione durante la vacanza. A svantaggio di shopping, trasporti, alloggio. Cosa piace agli stranieri dell'Italia? Il patrimonio artistico è al 79%, le bellezze naturali al 75% come la cucina, la qualità dei prodotti locali al 69%. L'acquisto di prodotti alimentari e vini da parte degli stranieri surclassa abbigliamento e accessori: 59% e 54% contro 37% e 34%. In questo modo cresce pure il turismo alberghiero. Perché, come fatto notare a Firenze, le strutture sono migliorate, sono aumentati i 5 e i 4 stelle, sono diminuiti i due e una stella. Con l'esplosione dei ben and breakfast. Così come sono aumentati i ristoranti all'interno degli alberghi che intendono far vivere al cliente un'esperienza importante anche da questo punto di vista.



BIRRA Abbiamo accennato al boom della birra. Continua. In Italia ci sono **674 microbirrifici**. Non male. Roberta Garibaldi ha condotto una ricerca sull'Italia per conto di *Worldwide Food Travel Association*. "E ho constatato che la domanda sulla birra è incredibile. Il 14% degli intervistati ha visitato un birrificio, il 16% mostra particolare interesse a partecipare a un festival della birra. Le produzioni artigianali sono sempre più apprezzate. L'Italia è il quinto paese in Europa per numero di micro birrifici. Negli Stati Uniti la crescita è davvero rilevante. E tanti ristoranti ormai integrano la propria carta che comprende i piatti, i dessert e i vini con un'altra carta a parte per le birre".

Condividi questo post:

[https://twitter.com/intent/tweet?url=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&text=Così l'enogastronomia sta cambiando il turismo italiano\)](https://twitter.com/intent/tweet?url=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&text=Così%20l%27enogastronomia%20sta%20cambiando%20il%20turismo%20italiano)

[https://twitter.com/intent/tweet?url=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&text=Così l'enogastronomia sta cambiando il turismo italiano\)](https://twitter.com/intent/tweet?url=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&text=Così%20l%27enogastronomia%20sta%20cambiando%20il%20turismo%20italiano)

[http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?s=100&p\[url\]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&p\[images\]\[o\]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/files/2017/04/Birra-500x750.jpg&p\[title\]=Così l'enogastronomia sta cambiando il turismo italiano&p\[summary\]=Bere e mangiare. Food and beverage. E il turismo ringrazia. Stiamo crescendo e attiriamo turisti, visitatori, curiosi. Sempre di più. Dal convegno con premiazione annessa \(nella categoria cuochi, pizzaioli e pasticceri ha trionfato Ernst Knam, personaggio dell'anno votato da 16.715 persone, seguono Antonino Cannavacciulo e Iginio Massari\), della rivista Italia a Tavola sono emersi dati e numeri significativi che dimostrano quanto possa attrarre il turismo enogastronomico. if \(/Android|webOS|iPhone|iPod|iPad|BlackBerry|IEMobile|Opera Mini/i.test\(navigator.userAgent\)\) { OAS_AD\('Frame1'\); } ESPERTA Roberta ...\)](http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?s=100&p[url]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&p[images][o]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/files/2017/04/Birra-500x750.jpg&p[title]=Così%20l%27enogastronomia%20sta%20cambiando%20il%20turismo%20italiano&p[summary]=Bere%20e%20mangiare.%20Food%20and%20beverage.%20E%20il%20turismo%20ringrazia.%20Stiamo%20crescendo%20e%20attiriamo%20turisti,%20visitatori,%20curiosi.%20Sempre%20di%20più.%20Dal%20convegno%20con%20premiazione%20annessa%20(nella%20categoria%20cuochi,%20pizzaioli%20e%20pasticceri%20ha%20trionfato%20Ernst%20Knam,%20personaggio%20dell%27anno%20votato%20da%2016.715%20persone,%20seguono%20Antonino%20Cannavacciulo%20e%20Iginio%20Massari),%20della%20rivista%20Italia%20a%20Tavola%20sono%20emersi%20dati%20e%20numeri%20significativi%20che%20dimostrano%20quanto%20possa%20attrarre%20il%20turismo%20enogastronomico.%20if%20(/Android|webOS|iPhone|iPod|iPad|BlackBerry|IEMobile|Opera%20Mini/i.test(navigator.userAgent))%20%7B%20OAS_AD('Frame1');%20%7D%20ESPERTA%20Roberta%20...)

[http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?s=100&p\[url\]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&p\[images\]\[o\]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/files/2017/04/Birra-500x750.jpg&p\[title\]=Così l'enogastronomia sta cambiando il turismo italiano&p\[summary\]=Bere e mangiare. Food and beverage. E il turismo ringrazia. Stiamo crescendo e attiriamo turisti, visitatori, curiosi. Sempre di più. Dal convegno con premiazione annessa \(nella categoria cuochi, pizzaioli e pasticceri ha trionfato Ernst Knam, personaggio dell'anno votato da 16.715 persone, seguono Antonino Cannavacciulo e Iginio Massari\), della rivista Italia a Tavola sono emersi dati e numeri significativi che dimostrano quanto possa attrarre il turismo enogastronomico. if \(/Android|webOS|iPhone|iPod|iPad|BlackBerry|IEMobile|Opera Mini/i.test\(navigator.userAgent\)\) { OAS_AD\('Frame1'\); } ESPERTA Roberta ...\)](http://www.facebook.com/sharer/sharer.php?s=100&p[url]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/2017/04/18/turismo-enogastronomico-italiano/&p[images][o]=http://gazzagolosa.gazzetta.it/files/2017/04/Birra-500x750.jpg&p[title]=Così%20l%27enogastronomia%20sta%20cambiando%20il%20turismo%20italiano&p[summary]=Bere%20e%20mangiare.%20Food%20and%20beverage.%20E%20il%20turismo%20ringrazia.%20Stiamo%20crescendo%20e%20attiriamo%20turisti,%20visitatori,%20curiosi.%20Sempre%20di%20più.%20Dal%20convegno%20con%20premiazione%20annessa%20(nella%20categoria%20cuochi,%20pizzaioli%20e%20pasticceri%20ha%20trionfato%20Ernst%20Knam,%20personaggio%20dell%27anno%20votato%20da%2016.715%20persone,%20seguono%20Antonino%20Cannavacciulo%20e%20Iginio%20Massari),%20della%20rivista%20Italia%20a%20Tavola%20sono%20emersi%20dati%20e%20numeri%20significativi%20che%20dimostrano%20quanto%20possa%20attrarre%20il%20turismo%20enogastronomico.%20if%20(/Android|webOS|iPhone|iPod|iPad|BlackBerry|IEMobile|Opera%20Mini/i.test(navigator.userAgent))%20%7B%20OAS_AD('Frame1');%20%7D%20ESPERTA%20Roberta%20...)

Lascia un commento

Titolo

Commento