

Home > Eventi > Rapporto Turismo enogastronomico italiano 2020: in Italia si viaggia sempre più di gusto



EVENTI

Rapporto Turismo enogastronomico italiano 2020: in Italia si viaggia sempre più di gusto

Eleonora Lanzetti | 30 Gennaio 2020

Il Belpaese si conferma meta preferita dai *foodtraveller* italiani ed internazionali. I trend topic nel piatto? Pizza e Gorgonzola sono i prodotti italiani ad Indicazione Geografica più ricercati sul web tra il 2017 e il 2019



Nella scelta di una meta da scoprire, il cibo è sempre più una motivazione. Esperienze enogastronomiche ricercate, locali storici, laboratori di cucina e visite a vignaioli e produttori artigiani hanno sempre più un ruolo centrale nella pianificazione del viaggio. E a livello mondiale non c'è Paese che possa reggere il confronto: **l'Italia è la meta preferita dai foodtraveller italiani ed internazionali**, come emerge dal **Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020**. Tre le regioni con il sentiment positivo più alto: **Toscana, Umbria e Trentino**, dove il mix tra arte, cultura, natura e buon cibo affascinano il viaggiatore.

Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano
 Il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020 ha evidenziato quanto i viaggiatori siano affascinati da bellezza naturalistiche e meraviglie architettoniche, ma soprattutto, quando si parla di Belpaese, dalle **tradizioni a tavola**. Lo dicono i primi dati: il **71% delle persone in viaggio** vuole vivere esperienze enogastronomiche che siano memorabili, mentre per **59% dei turisti** cibo e vino aiutano a scegliere tra più destinazioni che diventano così multisensoriali. “Incrociando i dati delle esperienze più gradite, più ricercate sul web, più vissute e più valorizzate dai tour operator e il posizionamento del nostro Paese emergono alcuni temi su cui puntare – analizza **Roberta Garibaldi**, autrice del Rapporto in collaborazione World Food Travel Association e l'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico – **I food truck** sono tra le esperienze più vissute e più ricercate sul web”. Oltre al **cibo da strada**, il turista che visita una destinazione italiana inserisce nel planning di viaggio ristoranti e bar storici; aziende di produzione agroalimentare simbolo di un determinato territorio; visite in **cantine e caseifici**, e **laboratori di cucina** per imparare a preparare un piatto della tradizione, come pasta fresca o sughi, da vero insider.



In viaggio con DOVECLUB

Italia

Incanti partenopei

PUBBLICITÀ

Signorvino Barolo Serralunga
 Signorvino IT - Sponsorizzato

CLICK



Il pesto ligure è tra i prodotti tipici più apprezzati dagli stranieri in Italia

Pizza, formaggi, vini, e micro-birrifici: l'Italia è la meta ideale dei foodtraveller

Se si analizzano sette indicatori (produzioni di eccellenza, aziende vitivinicole, aziende olearie, imprese di ristorazione, musei del gusto, birrifici e Città Creative UNESCO legate all'enogastronomia), l'Italia non ha competitor a livello europeo. Considerando gli ultimi tre anni, sebbene la **Francia** evidenzii il maggiore incremento in termini assoluti di prodotti agroalimentari a indicazione geografica e di micro-birrifici, e la **Spagna** di vini a indicazione geografica e imprese di ristorazione, l'Italia mantiene il primato per quanto concerne la crescita di aziende viticole e olivicole, dimostrando quindi un buon dinamismo nonostante la crisi. Oltre ad essere costellata da città d'arte, da borghi e splendidi paesaggi, il cibo e il vino sono la nostra bandiera, anche all'estero. Quali sono i trend topic nel piatto? **Pizza** e **Gorgonzola** sono i prodotti italiani ad Indicazione Geografica più ricercati sul web tra il 2017 e il 2019. Ai quali si aggiungono **arancine, ossobuco, Parmigiano Reggiano e il Pecorino romano**; tra le produzioni vitivinicole “**Sparkling wine**”, i **vini dell'Alto Adige** e il **Chianti** (dati Semrush).



DOVE DI FEBBRAIO TI ASPETTA IN EDICOLA

Regione che vai, eccellenza che trovi

Da nord a sud, non c'è regione, in Italia, che non sia caratterizzata per un prodotto principe della tradizione culinaria o un piatto iconico della cucina locale, o ultra locale. Le eccellenze agroalimentari e vitivinicole sono capillarmente diffuse su tutto il territorio nazionale, anche se analizzando il trend degli ultimi tre anni, il **Centro-Sud** sembra essere la **macro-area più dinamica**, in termini, con maggiore presenza dell'offerta. Ogni regione vanta un primato. L'**Emilia-Romagna**, ad esempio, è la regione con il maggior numero di **prodotti agroalimentari a Indicazione Geografica**; il **Piemonte** detiene il medesimo primato per ciò che ruota attorno a vino e cantine, con **Langhe e Monferrato** a farla da padrone, e la **Campania** per i Prodotti Agroalimentari Tradizionali. La regione che offre di più, in quanto locali, multiculturalità ai fornelli, e ristoranti di eccellenza segnalati sulle principali guide (la *Guida Michelin Italia*, la guida de *l'Espresso I Ristoranti* e *i Vini d'Italia*, la guida *Gambero Rosso Ristoranti d'Italia*), oltre ad annoverare il maggior numero di **micro-birrifici e brew pub** in Italia, è la **Lombardia**. La **Toscana**, invece, risulta essere la prima regione italiana per numero di **agriturismi**, sia in termini assoluti, sia per le differenti tipologie di servizio offerto – ristorazione, alloggio, degustazioni e proposte di esperienze fattorie didattiche, mountain bike, trekking, e sport.