

Notizie

Turismo gastronomico: in Sicilia il momento per investire, nonostante la crisi

di Michele Balistreri - 4 Marzo 2021 0



“Il 2021 può essere il momento giusto (ripartendo il settore e tenuto conto delle restrizioni) per investire sul turismo enogastronomico, ma serve una nuova progettualità che deve favorire l’innovazione, la digitalizzazione, la diversificazione e l’orientamento alla sostenibilità del comparto».

Questo è quanto ha puntualizzato **Roberta Garibaldi**, presidente dell’Associazione italiana turismo enogastronomico, massima esperta e studiosa del settore nonché componente del Comitato scientifico per il riconoscimento della cucina italiana a patrimonio dell’umanità.

Partiamo da quanto affermato dalla Garibaldi per sviluppare un ragionamento tarato sulla Sicilia. Il cibo oramai è diventato elemento motivazionale che spinge il turista a visitare la nostra Isola, il quale finisce per spendere più per mangiare che per acquistare souvenir enogastronomici e per dormire. Una situazione assolutamente favorevole e un trend in crescita. Se prendiamo il target dei turisti italiani vediamo che se nel 2016 solo il 21 per cento faceva tour enogastronomici, nel 2019 la percentuale è più che raddoppiata, attestandosi sul 45 per cento.



La Sicilia è la regione più desiderata dai turisti italiani per il turismo enogastronomico.

Subito dietro Toscana ed Emilia Romagna e nell’Isola il turismo enogastronomico è in crescita e, agli occhi di molti operatori locali, il cibo viene riconosciuto

come attrattiva da sfruttare. Il turismo enogastronomico piace e cresce con trend deciso e si conferma il vero motore della vacanza Made in Sicily, tenendo conto, tra l’altro, che la domanda di turismo enogastronomico cresce dell’11% medio annuo, cioè circa 3 volte il tasso di crescita medio della domanda turistica globale. Si tenga conto, ad esempio, che per ogni presenza aggiuntiva il turismo enogastronomico genera 119,4 euro di Pil, valore superiore a quanto generato ad esempio dal turismo culturale (105,4 euro) e da quello balneare (83,8 euro).

Questa la situazione pre-pandemia dove le cose procedevano per il turismo gastronomico a gonfie vele, poi è arrivato il Covid. Le esperienze legate al turismo enogastronomiche programmate per il 2020 ovviamente hanno avuto una battuta d’arresto sono state congelate. Nonostante la grave crisi che ha colpito il turismo, con un calo dei pernottamenti stimato a -49%, il segmento enogastronomico ha saputo mantenere e accrescere il suo appeal: le prospettive nei prossimi anni sono rosee.

La Sicilia ha tutte le carte in regola per diventare la vera star del turismo enogastronomico nei prossimi anni. Primeggia per numero di presidi slow food e ha una biodiversità senza uguali. Passando alla ristorazione, la Sicilia segna 42 ristoranti d’eccellenza, con un incremento del 56% nel periodo 2017-2020, è la quarta regione italiana per numero di prodotti agroalimentari certificati; terza per numero di aziende agricole con vite e per numero di frantoi. Sono i 33 prodotti agroalimentari a Indicazione geografica (17 Dop, 14 Igp e 2 Stg), e 31 vini a Denominazione (24 fra Docg e Doc). Dal punto di vista dell’accoglienza turistica, la Sicilia offre 858 aziende agrituristiche

A questo si aggiunge la grandezza storica, naturale e culturale della Sicilia testimoniata dal riconoscimento di ben 7 siti come Patrimonio dell’Umanità conferito dall’Unesco: il Parco Archeologico di Agrigento, la Villa Romana del Casale, le Isole Eolie, l’area barocca del sud est, Siracusa e la necropoli rupestre di Pantalica, l’Etna e infine il Percorso arabo-normanno che si allunga da Palermo a Cefalù, comprendendo anche la Cattedrale di Monreale. A questi si aggiungono quelli immateriali: l’Opera dei Pupi e la vite ad alberello di Pantelleria.

Queste le ragioni che ci inducono a sostenere che l’enogastronomia in questo momento storico può essere un importante motore di ripartenza, dal momento che ha un impatto positivo sull’economia, l’occupazione locale, anche perchè oggi non ci si limita più al solo acquisto di prodotti locali o al mangiare piatti tipici del luogo visitato. Si prediligono oramai le visite ai luoghi di produzione (cantine, birrifici, frantoi, pastifici), il recarsi in ristoranti gourmet o storici, acquistare cibo di strada, partecipare a cooking class o food tour online, oltre a seguire eventi a tema.

A livello locale, **il turismo enogastronomico contribuisce a rivalutare la cultura del luogo,** oltre alle aziende a conduzione familiare che presidiano e tutelano il territorio. Di tutto questo bisognerà tenere conto quando sarà il momento di ripartire a pieno regime.

TAGS motore di ripartenza roberta garibaldi sicilia turismo gastronomico



RITORNO AL FUTURO.



Mi piace 154

