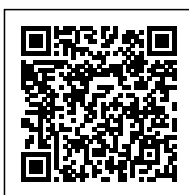


TURISMO ENOGASTRONOMICO SÌ, MA QUALE?

Publicato il 21 Settembre 2021 di redazione



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Il ministro del Turismo Garavaglia, il direttore di Repubblica Molinari e il presidente di Slow Food Petrini discutono a Cheese del legame tra il buon cibo e la ripartenza turistica per generare ricadute per chi vive il territorio

Il 70% dei turisti italiani reputano fondamentale l'offerta gastronomica nella scelta della meta delle vacanze, il 90% desidera vivere esperienze legate al cibo durante il viaggio. Dati che, secondo Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all'Università di Bergamo e presidente dell'Associazione italiana turismo enogastronomico, rivelano l'importanza del settore nel trainare l'intero comparto. Di questo, e soprattutto di **quale tipo di enogastronomia** promuovere, si è discusso a Cheese, in corso di svolgimento a Bra fino al 20 settembre.

«Nelle ricerche che riguardano il tema dell'enogastronomia in Italia, diversi formaggi occupano le prime posizioni della classifica delle fonti di attrattività turistica, insieme alla pizza» ha spiegato Garibaldi nel corso dell'introduzione, sottolineando come le visite ai caseifici rappresentino una delle voci più gradite da chi si appresta a svolgere esperienze in viaggio.



«Per la prima volta l'Italia si doterà di un piano per il turismo enogastronomico» ha annunciato il ministro del Turismo Massimo Garavaglia, che ha passeggiato per le vie di Bra incontrando i produttori dei Presidi e fermandosi a dialogare e a degustare il *macagn* piemontese e lo *storico ribelle* lombardo. Il ministro ha ricordato che il nostro Paese «ha un problema, quello di essere primo in Europa a gennaio nelle ricerche online e di ritrovarsi in quinta o sesta posizione per presenze a fine anno, al momento di verificare i dati», ma ha sottolineato che esiste una soluzione: «Per vincere la sfida che ci attende, cioè guadagnare nuove quote di mercato, è sufficiente organizzarsi meglio, mettere a sistema le risorse. Occorre far conoscere le ricchezze di cui disponiamo».

È il caso delle Langhe e più in generale dell'intero Nord-ovest italiano che, secondo il direttore di Repubblica Maurizio Molinari, hanno saputo generare valore e promuovere un turismo legato all'enogastronomia grazie «al legame con l'identità del territorio, all'attenzione alla sostenibilità e alla produzione di risorse sane».

Secondo Carlo Petrini, presidente di Slow Food, c'è un altro aspetto da tenere in considerazione nel rispondere all'esigenza di offrire turismo: «Quello di garantire alle comunità che abitano il territorio di vivere bene, perché non può esserci turista felice se la gente che vive nel posto non lo è». Il presidente di Slow Food ha sottolineato che «i nostri borghi, i paesi più defilati rispetto alle località caratterizzate da grandi flussi turistici, stanno perdendo pezzi di socialità. Non ci sono più le botteghe alimentari, non ci sono più le osterie, scuole e nemmeno più i parroci».

Dalla tecnologia può arrivare un aiuto, secondo il ministro Garavaglia: «Grazie al digitale riusciremo a far conoscere anche l'ultimo pezzetto del nostro bel Paese» ha detto. Prendendo in prestito una metafora artistica, ha aggiunto che le istituzioni possono rappresentare la cornice del quadro complessivo, ma che sta ai singoli territori il compito di dipingere bene il quadro complessivo, sfruttando anche i mezzi tecnologici di cui oggi disponiamo e lavorando sul marketing territoriale.

«Oltre a sviluppare le doti comunicative dei territori - ha concluso Petrini - abbiamo bisogno di mantenere in vita presidi di economia vera, anche per quanto riguarda le produzioni alimentari: perché se non ci sono più contadini, agricoltori e artigiani, che cosa potremo comunicare ai potenziali turisti?».

Di questi temi si parlerà anche nel corso della conferenza *Turismo enogastronomico: chi sono, cosa fanno, cosa desiderano i viaggiatori del gusto*, in programma lunedì 20 settembre alle 10.40 presso lo stand di Il Gusto, nel cortile di Palazzo Garrone in piazza Caduti per la Libertà a Bra.

*Cheese, la manifestazione internazionale dedicata alle forme del latte, si svolge a **Bra (Cn) dal 17 al 20 settembre 2021** ed è organizzata dalla **Città di Bra** e da **Slow Food** con il sostegno della Regione Piemonte. **Considera gli animali** è il tema della tredicesima edizione, un focus sul regno animale e la varietà di connessioni con le azioni dell'uomo. Senza di loro infatti non esisterebbe l'infinita biodiversità casearia che tocchiamo con mano ogni due anni a Bra. Straordinaria già oggi l'attenzione nei confronti dell'evento - che si garantisce con il consueto programma, nella massima sicurezza - sia da parte dei protagonisti di Cheese che da parte del mondo della ristorazione e dell'ospitalità del territorio. Cheese 2021 è possibile grazie al supporto di moltissime realtà, pubbliche e private, che credono in questo progetto. Tra tutte, ringraziamo i **main partner**: BBBell, BPER Banca, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Egea, Pastificio Di Martino, Quality Beer Academy (QBA) e Reale Mutua; la Fondazione CRT e la Fondazione CRC per il loro contributo.*

