Turismo enogastronomico in crescita, tra gli italiani la più gettonata è la Toscana

20241216155507shutterstock-2556983043-44a1a693

Viaggiare alla scoperta delle tipicità agroalimentari del territorio è una pratica sempre più diffusa tra gli italiani.

A confermarlo è la settima edizione del "**Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano**", realizzato da **Roberta Garibaldi**, docente dell'Università di Bergamo e presidente dell'**Associazione Italiana Turismo Enogastronomico**, con il supporto di **Visit Emilia** e **Valdichiana Living**, il patrocinio di **Federturismo**, **Fondazione Qualivita**, **Iter Vitis Les Chemins de la vigne en Europe**, e la collaborazione dell'**Università degli studi di Bergamo**, **Economics Living Lab e TheFork**.

Secondo il Rapporto, il **70% degli intervistati** dichiara di aver svolto almeno una vacanza negli ultimi tre anni alla ricerca di cibo, vino, olio del territorio italiano, segnando **un aumento del 12% sulle risposte dello scorso anno**. Invece, se si considerano i dati del 2016, l'aumento è stato del 49%.

Inoltre, **circa 14,5 milioni di potenziali turisti del gusto**, pari al 64%, scelgono mete domestiche. La destinazione più scelta dagli italiani, sia per i viaggi passati (39,3%) che per quelli futuri (33,9%) è la **Toscana**, e a seguire ci sono **la Puglia e l'Emilia-Romagna**.

Il turismo enogastronomico si conferma un'esperienza popolare anche per i turisti in **Europa.** Infatti, il 15,3% degli europei (circa 20,6 milioni di potenziali turisti) si metterà in viaggio nella stagione invernale per scoprire le tipicità enogastronomiche del Continente. È alto anche l'interesse per le mete e le attrazioni a tema cibo dei mercati **long-haul**: tra i primi posti in classifica ci sono le destinazioni del Far East, come il Giappone, la Corea del Sud, la Cina.

Infine, i turisti prediligono anche il Brasile. Per quanto riguarda i prodotti alimentari che rappresentano il nostro Paese, il vino (con il 38,1% delle preferenze) è considerato il più tipico. Seguono l'olio extravergine di oliva (24%), la pizza (22%), la pasta (15%) e i formaggi (11%).

Infine, grazie alla collaborazione con **The Fork**, il Rapporto 2024 ha mappato le cucine regionali più diffuse, rivelando che In Italia al primo posto c'è quella **toscana** (17,3% dei ristoranti della piattaforma), seguita dalla **cucina piemontese e da quella siciliana**. All'estero, invece, emerge la cucina campana/napoletana.

LE AZIONI PER PROMUOVERE IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Il Rapporto dà anche delle **direttive per incentivare al meglio il turismo enogastronomico.** Di seguito le principali:

- Consentire alle imprese agricole e produttive di esercitare le attività turistiche a 360 gradi senza vincoli normativi.
- Agevolare le assunzioni nonché la possibilità di collaborazioni flessibili con figure professionali specializzate, disponibili a chiamata, per supportare le imprese nella gestione turistica e nella creazione di esperienze e i percorsi di rete.
- Sostenere percorsi per formare professionisti capaci di mettere in rete i produttori, creare e guidare percorsi turistici e supportare le aziende nella commercializzazione delle esperienze.
- Favorire la digitalizzazione delle esperienze e l'adozione dell'intelligenza artificiale per la gestione turistica, garantendo supporto ai piccoli produttori per superare eventuali divari tecnologici.