Da gennaio le guide turistiche a scuola di cucina: in cattedra Sadler, Morelli, Berton

Con la piena consapevolezza - comprovata da numeri e sondaggi sugli ospiti stranieri - che turismo ed enogastronomia siano legati a doppio filo, Fipe e **Confguide** hanno deciso di promuovere **corsi di formazione enogastronomica per le guide turistiche**. Il progetto, presentato al Ministero dei Beni culturali e del turismo, prenderà il via il 16 gennaio prossimo con un corso a **Milano** e tre 'docenti' speciali, i **tre top chef Sadler, Morelli e Berton** a insegnare la cultura che c'è dietro ogni piatto. Ci sarà anche una parte 'pratica', con visite guidate a pasticcerie e ristoranti rinomati, locali di tendenza e aziende agricole. Questo percorso contribuirà ad arricchire di nuove competenze il profilo della guida turistica che avrà nel proprio bagaglio conoscenze non solo relative ai beni culturali e ambientali ma anche al cibo e al ruolo chiave che ricopre nel percorso di scoperta della destinazione. Dopo la Lombardia, dovrebbero essere coinvolte nei prossimi mesi altre tre regioni (Emilia Romagna, Toscana, Puglia) per poi coprire tutto il Paese e formando le 17mila guide attive nel Belpaese. "Il piano strategico del turismo prevede che siano sviluppati nuovi prodotti per il mercato e questo è un tipico nuovo prodotto ad alto valore aggiunto", ha spiegato **Francesco Palumbo**, direttore generale Turismo del Mibact, che ha inoltre sottolineato come l'iniziativa possa allungare i tempi di visita dei turisti sul territorio e incentivare il turismo anche presso le realtà minori. "Sono previsti - ha aggiunto **Luciano Sbraga**, direttore Ufficio studi di Fipe-Confcommercio - moduli formativi per le guide turistiche di 28 ore, alcune svolte in aula con grandi chef, altre andando da 'viaggiatori' sul territorio a scoprire i luoghi di produzione, consumo e acquisto". **Lino Enrico Stoppani,** presidente Fipe, ha dichiarato che "questo progetto rappresenta un grande motivo di orgoglio per la nostra Federazione. Tutelare e supportare le tipicità gastronomiche del nostro Paese e i locali storici è uno dei pilastri della nostra azione: vogliamo dare alle guide turistiche ancora maggiori strumenti per presentare al meglio il nostro Paese ai turisti e incrementare il giro d'affari dell'intera filiera del turismo. Ringrazio Confguide perché si è dimostrata un partner disponibile ed entusiasta nel porre insieme le basi di questa iniziativa". Secondo l’Ufficio Studi di Fipe, nel 2015 i turisti stranieri hanno speso 8,4 miliardi di euro in bar e ristoranti nel nostro Paese mentre le previsioni per il 2016 parlano di circa 9 miliardi di euro.