Sostenibilità e alta ristorazione diventano leve strategiche per il turismo di lusso

La sostenibilità entra sempre più nelle logiche del turismo alto di gamma, influenzando anche il mondo horeca. Il Sole 24 Ore evidenzia come ristorazione, attenzione ambientale e valorizzazione del territorio stiano diventando elementi centrali nell'attrattività delle destinazioni luxury. Il fenomeno coinvolge soprattutto hotel, fine dining e strutture hospitalityorientate a clientela internazionale, sempre più sensibile a filiera corta, autenticità e qualità dell'esperienza complessiva.Il punto interessante è che la sostenibilità sembra uscire dalla dimensione puramente reputazionale per entrare in quella economica e commerciale. Nel turismo premium, oggi, un ristorante non è più soltanto servizio accessorio ma parte integrante del valore percepito della destinazione. Allo stesso tempo il tema rischia facilmente di trasformarsi in linguaggio standardizzato: territorialità, km zero e sostenibilità sono diventati concetti molto utilizzati, ma non sempre sostenuti da reale coerenza operativa. Per i locali il rischio è investire in storytelling "green" senza tradurlo in esperienza concreta. Chi riuscirà invece a integrare sostenibilità, servizio e identità in modo credibile potrebbe intercettare una domanda internazionale disposta a riconoscere valore e spesa più elevata.