Il turismo gastronomico sale in montagna

citta-del-vino-fcd0defc

*Sci, escursioni ed esperienze gourmet. La nuova edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano di **Roberta Garibaldi** analizza la volontà di unire la vacanza in alta quota con la scoperta delle produzioni locali e della ristorazione. Oltre il 90% degli intervistati vuole partecipare a degustazioni in montagna e i due terzi intende visitare i luoghi di produzione del cibo. La popolazione femminile è particolarmente attratta dalle fabbriche di cioccolato, quella maschile dai birrifici. Il fine dining seduce soprattutto i più giovani*

Nelle **località di montagna** è tornato il turismo. Siamo nel pieno della stagione invernale, le piste da sci dell'arco alpino sono state prese d'assalto già prima di Natale e ora sta per arrivare febbraio, il mese più importante per le settimane bianche. **Nella scelta della vacanza invernale**, oggi non **conta** soltanto la qualità dell'offerta sciistica ma anche, e **sempre di più**, quella legata alla **gastronomia**, alla **ristorazione** e alla **produzione di cibi** che rappresentano l'espressione del territorio. È quanto emerge dall'anticipazione dell'edizione 2023 del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, a cura di Roberta Garibaldi e realizzato sotto l’egida dell’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, che sarà presentato a maggio.

Per la prima volta, il **Rapporto** ha analizzato le **attese** e le **propensioni** di spesa del turista che sceglie la montagna come destinazione per le proprie vacanze e il risultato non lascia spazio al dubbio: **oltre il 90%** degli intervistati, senza distinzione tra la popolazione femminile e quella maschile, **ha intenzione di unire l'esperienza in montagna con le degustazioni** che si possono provare nel territorio. In particolare, il **68%** circa vuole **degustare in un ristorante locale i piatti tipici del luogo** prescelto e **più di un intervistato su quattro** ha previsto la **visita a un ristorante o un bar storico** durante la permanenza in montagna. L'esperienza di *fine dining* tra i monti tenta soprattutto la parte maschile e ancor più la fascia di età 18-24 anni, dove si supera il 27%.

E se la cucina tipica di montagna resta il punto di riferimento per la maggioranza degli intervistati, va segnalato come il **turista enogastronomico contemporaneo** sia sempre più **aperto a nuove esperienze**. Al di là della ristorazione, una vacanza in montagna offre la possibilità di visitare tanti luoghi di produzione del cibo e questo aspetto sta diventando particolarmente interessante per una piena immersione nel mood territoriale. Due turisti su tre manifestano la volontà di approfondire questa conoscenza organizzando attività di vario tipo. La più “gettonata” è la **visita a un'azienda agricola** (**24%**) e a seguire troviamo i **caseifici** (**23%**) e le cantine (**22%**). Tra i maschi si nota una particolare predisposizione a organizzare visite nei birrifici, mentre le donne sono attratte in maggior misura dalle fabbriche di cioccolato.

Tra le altre esperienze da provare compaiono la **visita a un mercato locale**, scelta da **oltre il 40%** del campione, e alle **attività di piccole botteghe artigiane del gusto** con oltre il **37%**. E più del **57%** degli intervistati punta a partecipare a un **evento legato all'enogastronomia**, meglio se focalizzato sul cibo e a seguire sul vino e sulla birra. Tra le esperienze di turismo attivo, invece, svettano quelle dei trattamenti di benessere (SPA, massaggi, ...) a tema vino, birra e olio. Tra i più giovani (età 18-24) è particolarmente alta l'intenzione di partecipare ad attività sportive all'aria aperta come trekking del gusto, tour in bicicletta o mountain bike tra i luoghi di produzione del cibo.

“Il **binomio enogastronomia e montagna** si conferma essere di **grande appeal tra i turisti italian**i, l’interesse è forte e si traduce nel desiderio di partecipare ad una pluralità di proposte, dalle più tradizionali ai nuovi format tra sport e gusto”, **afferma Roberta Garibaldi**, vicepresidente della Commissione Turismo dell’OCSE e autrice del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano. “ **Valorizzare l’enogastronomia nelle aree montane** del Belpaese contribuisce ad **arricchire l’offerta** , **la diversifica** e la **destagionalizza**. È certamente un’opzione percorribile per **slegarsi dai tradizionali modelli turistici** ed orientarsi verso **forme di sviluppo più sostenibili** e in grado di generare benefici diffusi per le filiere dell’agroalimentare e del turismo”.

Il **Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano** presenta **analisi quanti-qualitative**, **ricerche inedite** e contributi del Comitato Scientifico rappresentato da autorevoli esperti del mondo accademico e scientifico, nazionali e internazionali, offrendo una **panoramica a 360 gradi del turismo enogastronomico** dal punto di vista della domanda e dell’offerta.

**Nota metodologica: i dati provengono da un’indagine svolta su un campione rappresentativo della popolazione turistica italiana (n.=1.500) per genere, età e regione di residenza condotta nel mese di*

Gennaio 2023.