

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 hospitality orientate 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.