

1 Marzo 2017

Garibaldi: “Sarà una East Lombardy tutta da gustare”

Il 6 marzo, a Milano, il lancio ufficiale degli eventi messi a punto dalle quattro province riconosciute “Regione Europea della Gastronomia 2017”. La direttrice scientifica del progetto: «L'obiettivo è valorizzare le identità enogastronomiche, anche attraverso la proposta di tour esperienziali che prendano per la gola e regalino emozioni uniche ai visitatori»



Un'East Lombardy tutta “to Eat”, da gustare, da Bergamo a Brescia con monti, valli, pianura e laghi, fino a Mantova e Cremona, città cariche di storia e tradizione lungo il Po. Il progetto che ha fatto delle quattro province la Regione Europea della Gastronomia del 2017, presentato a maggio scorso ad Astino, sta entrando nel vivo. Si inizia con il lancio ufficiale fissato il 6 marzo a Milano, a Identità Golose, la rassegna ideata da Paolo Marchi, che presiede tra l'altro il Comitato Food dell'iniziativa, e che quest'anno mette a tema proprio il viaggio, perché “tutto viaggia e da sempre: viaggia l'uomo, viaggiano i prodotti, viaggiano le idee”.



Roberta Garibaldi, direttrice scientifica di East Lombardy, responsabile del Tourism-lab e professore aggregato di Marketing e di Economia e gestione delle imprese turistiche dell'Università di Bergamo, fa il punto sul progetto che farà della nostra provincia una destinazione europea del turismo enogastronomico. A iniziare dai numeri: «Oltre ai 10 main partner del progetto, East Lombardy conta oggi su 99 stakeholder tra consorzi, enti locali, associazioni, che hanno già espresso supporto al progetto – spiega Roberta Garibaldi -. Sono circa 700 gli operatori che hanno fatto richiesta di adesione alla rete: si spazia dai ristoranti ai produttori, dai rivenditori alle agenzie di viaggio».

L'obiettivo portato avanti attraverso la costruzione di una rete tra le varie province è di valorizzare l'identità enogastronomica, anche attraverso la proposta di tour esperienziali che prendono per la gola e regalano emozioni uniche ai visitatori: «La grande maggioranza dei Turisti Leisure, il 93% come evidenziato dall'ultimo studio del 2016 della World Food Travel Association, prende parte intenzionalmente e attivamente ad attività enogastronomiche quando viaggia. I Culinary Traveler – il 49% dei turisti leisure – hanno partecipato ad un'esperienza enogastronomica unica o memorabile durante un viaggio recente e la presenza di esperienze enogastronomiche influisce notevolmente nella scelta della destinazione. Di qui la scelta di proporre alcune formule particolari, dal giro in auto d'epoca tra le vigne della Franciacorta alla cena con l'Abate nel monastero a Mantova, dall'aperitivo con spritz in barca al lago al giro in trattore in campagna a Cremona, al massaggio con olio del Garda, ai corsi di cucina tipica».

L'estensione a circa 700 stakeholder, tra negozi e ristoranti, offre un ampio ventaglio di proposte per tutti i gusti e per tutte le tasche, oltre a moltiplicare l'esperienza tra social e recensioni on-line. «L'enogastronomia motiva e incentiva sempre di più ad intraprendere un viaggio, qualunque esso sia. Il 70% degli intervistati è stato spinto da amici a visitare una destinazione, un ristorante, un bar o un'attrazione culinaria – continua Garibaldi -. Più di un terzo dei turisti intervistati nello studio della World Food Travel Association è stato stimolato anche da quanto letto sui siti di recensioni (44%), da programmi televisivi o canali relativi al cibo (46%), da riviste di viaggi, rubriche e sezioni enogastronomiche di giornali (38%), e da post e/o fotografie di prodotti enogastronomici sui social media (34%)».

Tra le attività enogastronomiche, molto popolari sono quelle legate al mondo beverage, tra visite in cantina e a birrifici, tour tra le vigne e consorzi, per amplificare il piacere della visita davanti ad un calice di vino o a un boccale di birra



«Il 46% degli intervistati dallo studio ha partecipato a un'attività legata

alla birra, al vino o ad altre bevande alcoliche. Questi turisti sono denominati “beverage travelers”- continua la direttrice scientifica di East Lombardy -. Il 24% degli intervistati – “beer travelers”- ha partecipato a un'attività legata alla birra. Il 31% dei rispondenti – i “wine traveler”- ha partecipato a un'attività legata al vino. Per conquistare questi turisti East Lombardy è pronta a valorizzare le produzioni enoiche e la peculiarità dei birrifici tradizionali».

Un'altra cifra distintiva della Regione Europea della Gastronomia sarà rappresentata dall'anima green, con una grande attenzione alla sostenibilità: «Raccogliamo l'eredità di Expo 2015 andando a valorizzare alcune buone prassi ed esempi green, dal bio distretto agricolo creato a Bergamo a iniziative virtuose come quella portata avanti dalla Cooperativa Cauto di Brescia per il recupero degli scarti alimentari o l'iniziativa del “Pasto buono” a Mantova, portata avanti dagli esercenti a favore di chi è in difficoltà» continua Roberta Garibaldi.

Il progetto promette di incrementare il turismo: le quattro province lombarde attraggono oggi 11,5 milioni di visitatori, contano 3.400 strutture ricettive e quasi 23mila persone impiegate nei comparti della ricettività e ristorazione. «È un territorio di eccellenza, che costituisce metà della superficie regionale, includendo un terzo della popolazione lombarda, oltre che località di grande attrattiva turistica, dal lago di Garda ai luoghi d'arte e siti Unesco, alle rinomate destinazioni montane. Con i 25 prodotti Dop e Igp, 126 Prodotti Agroalimentari Tradizionali, 25 tra vini Docg, Doc e Igt e 22 ristoranti stellati menzionati dalla Guida Michelin 2016, la Regione Europea dell'Enogastronomia attirerà sempre più turisti. Difficile però fare previsioni oggi. L'obiettivo di East Lombardy, in questa prima fase, è stato quello di mettere a sistema le diverse esperienze provinciali, portando avanti un percorso che vede impegnate tutte le parti nello sviluppo di azioni che favoriscano la valorizzazione e promozione delle culture alimentari tipiche del territorio e l'integrazione di queste nel palinsesto turistico».

Il calendario degli eventi, già pubblicato sul sito del Food Film Festival, in programma dal 13 al 17 giugno, mette a sistema le principali rassegne organizzate nelle quattro province. A Bergamo rientrano tra i grandi eventi "I Maestri del Paesaggio" in programma a settembre e "Bergamo Scienza" a ottobre. Tra i primi eventi a primavera il "Festival pianistico internazionale", da aprile a giugno, "De Casoncello" il 13 maggio, il "Festival Danza Estate", dal 21 maggio al 24 giugno in città e in diversi comuni della provincia, "Erbe del Casaro" nei comuni dell'alta Valle Brembana il 27 e 28 maggio e dall'1 al 4 giugno e "Beerghem" a San Pellegrino Terme dall'1 al 4 giugno.