la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Turismo invernale sempre più gourmet: il 90% cerca degustazioni e prodotti tipici in quota

written by Redazione
6 Febbraio 2023



Gastronomia, ristorazione e produzioni tipiche di qualità. Fabbriche di cioccolato per lei, i birrifici per lui

Sci, escursioni ed esperienze gourmet: 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 a febbraio, il mese più importante per le settimane bianche, si conferma il trend positivo. Nella scelta

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

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. La nuova edizione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano di Roberta Garibaldi, vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE-Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico e professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo, 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. 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

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

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 italiani, 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”.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162