

Turisti gourmet in aumento la polenta nella hit dei sapori

La ricerca. Il Rapporto nazionale realizzato dall'Università di Bergamo Garibaldi: il settore è in crescita, ma Sicilia, Toscana ed Emilia restano regine

DALL'INVIATO
EMANUELE RONCALLI
MILANO

«Benvenuti a New York, dove ogni turista è un bancomat ambulante». Parola di David Letterman, il più scanzonato e celebre anchorman americano. Definizione lapidaria, ma di una verità lampante e lapalissiana. Turismo ed economia sono un binomio inscindibile, ma spesso ci si esalta ancora con frasi fatte, del tipo «il turismo è il volano della ripresa», «il Bel Paese può vivere solo di turismo», mentre il contributo dell'industria turistica al Pil italiano è inchiodato attorno al 12%. Una

In Lombardia si viaggia per altri obiettivi, gusti e tipicità appaiono «secondari»

La classifica dei piatti della nostra regione più noti vede al primo posto il risotto

fotografia di un comparto particolare del settore l'ha scattata il 2° Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano 2019 presentato ieri nella sede del Touring di Milano, realizzato da Roberta Garibaldi dell'Università degli Studi di Bergamo e da World Food Travel Association.

L'Ateneo di Città Alta fa scuola

La nostra Università, in questo ambito, fa decisamente scuola da ormai parecchi anni. Come ha ricordato Rossana Bonadei, professore ordinario di Letteratura Inglese, «la nostra università ha istituito una laurea magistrale in Turismo (Progettazione e gestione dei sistemi turistici) da ormai 15 anni. L'Ateneo offre inoltre possibilità di conseguire un doppio diploma di Laurea Magistrale e Master Hospitality and Tourism Management presso l'Università Fairleigh Dickinson (New Jersey, USA), fra le maggiori università statunitensi con una lunga tradizione nel settore». A conferma, dell'importanza dell'iniziativa, va ricordato che il Rapporto - presentato di fronte a una platea di almeno 100 giornalisti del settore - gode del patrocinio del Ministero delle Politiche agricole e dell'Agenda Nazionale del Turismo, oltre che della collabo-

razione di enti, associazioni e istituzioni, fra i quali «Italia a Tavola», principale quotidiano online di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità, diretto dal bergamasco Alberto Lupini. Passando in rassegna i dati del Rapporto, si evidenzia una continua crescita del turismo enogastronomico (+48% di interesse in un anno) e si può fare un identikit del turista buongustaio: nel 2018 ha rappresentato il 45% dei turisti italiani; nel 75% ha scelto una destinazione italiana, per il 17% sia Italia che estero, per l'8% solo l'estero. Nella classifica delle Regioni più desiderate spicca al 1° posto la Sicilia, seguita da Toscana, Emilia Romagna, Puglia, Campania, Lazio. La Lombardia è invece nelle retrovie: il turismo qui non è molto legato alla gastronomia, nonostante i lombardi siano al primo posto per numero di ristoranti, anche gourmet e di ristorazione ambulante. Una curiosità: i piatti tipici lombardi più conosciuti (e apprezzati) sono nell'ordine risotto, cotoletta e polenta.

Anche nella classifica delle città più gettonate dal turista enogastronomico mancano i capoluoghi del Nord Italia. Al 1° posto c'è Napoli, seguita da Roma, Firenze, Bologna, Palermo,

Bari. Dando uno sguardo all'estero, il turista gourmet predilige Spagna, Francia e Grecia; mentre la hit delle città vede prima Parigi, poi Barcellona e Madrid. Ma il Rapporto evidenzia anche le esperienze enogastronomiche preferite (era possibile esprimerne più di una), in poche parole cosa cerca il palato del turista. Nell'88% dei casi vuole mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale; l'82% sceglie di visitare un mercato con prodotti del territorio; il 72% vuole visitare un ristorante o un bar storico; il 70% compra cibo da un food truck; il 67% chiede di partecipare a un evento legato al cibo. In cima ai gusti e ai desideri vi sono le visite a una fabbrica di cioccolato, seguite da visite a un pastificio o una distilleria, infine la partecipazione a un percorso enogastronomico di più giorni organizzato. Dopo l'antipasto di ieri, il Rapporto sarà al centro di dibattito e incontri all'Area Mico della Bit (Borsa internazionale del Turismo) che si terrà a Fiera Milano City dal 10 al 12 febbraio. Un menu ricco di dati e informazioni, ingredienti indispensabili per conoscere i trend di un settore dai mille sapori, che mette sempre l'acquolina in bocca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



In Lombardia, la polenta è al 3° posto fra i piatti tipici più conosciuti

Premi

L'Excellent a Enrico Cerea

È stato assegnato a Enrico Cerea, chef stellato del ristorante Da Vittorio - La Cantalupa di Brusaporto il Premio Excellent 2019, istituito a conclusione dell'anno del cibo italiano per valorizzare la ristorazione. «Il nome Vittorio e la famiglia Cerea - è la motivazione - sono simbolo di eccellenza nel mondo della ristorazione dell'accoglienza. Da oltre 50 anni Da Vittorio è un luogo speciale, nel quale si respira tutta l'armonia e la professionale sintonia che unisce la famiglia Cerea e i suoi collaboratori. Un modello ristorativo familiare simbolo del

miglior made in Italy, la cui cucina si caratterizza per una "raffinata opulenza" che abbraccia l'innovazione e privilegia i migliori prodotti nazionali». La cerimonia di consegna del riconoscimento avrà luogo a Milano, all'Hotel Principe di Savoia, lunedì 11 febbraio 2019. Il Premio Excellent è un prestigioso riconoscimento, giunto alla XXIV edizione, assegnato a nomi importanti del settore, ma anche della cultura e della politica. Ideato da Mario Mancini (Master Meeting), è presieduto dalla senatrice Ombretta Fumagalli Carulli.

Foto di Matteo Zanga
moma comunicazione_bg



Orobie.

Le tante sorprese della Lombardia più bella.

Abisso Bueno Fonteno:
con gli speleo dentro il monte
tra i laghi di Iseo e Endine.



OROBIE FEBBRAIO 2019.

CON GLI SPELEO NELL'ABISSO BUENO FONTENO - ENGADINA, A CACCIA DI GHIACCIO - A BRESCIA IL FESTIVAL DELLE LUCI - IN VALTELLINA SUL PIZZO DI RODES - VALLE BREMBANA: UN'AQUILA COME MODELLA - RIFUGI D'INVERNO, AL LAGO DEL MORTIROLO - MONTAGNA IN FAMIGLIA NELLA VAL SOLDA.

ABBONAMENTI

Annuale carta: € 49,00 - Annuale digitale: € 39,99
Copia digitale: € 4,99 disponibile su Google play e Apple Store

Edizioni Oros - Viale Papa Giovanni XXIII, 124 - 24121 Bergamo
tel. 035 358 899 - fax 035 386 275 - abbonamenti@orobie.it

orobie.it    

orobie
Aria pura di Lombardia.