

SPECIALE SULLE STRADE DEL GUSTO

# Ama, prega, viaggia, mangia Ecco l'Italia che piace di più



FOTO MASSIMO LOCCI



Il **turismo enogastronomico** continua a crescere. «**Bisogna spingere il Sud**»

quanto ai cibi a base di farina e di latte, che le nostre cuoche sanno preparare in tante maniere, la gente di qui, preferendo evitare complicazioni e non avendo cucine ben attrezzate, ricorre a due risorse: anzitutto ai maccheroni, specie di pasta cotta di farina sottile, morbida e ben lavorata, che vien foggiate in diverse forme; dappertutto se ne può acquistare d'ogni genere per pochi soldi. Si cuociono di solito in semplice acqua, e il formaggio grattugiato unge il piatto e nello stesso tempo lo condisce...».

Pare un piccolo saggio di gastronomia, ma in realtà è un brano di *Viaggio in Italia* di Johann Wolfgang von Goethe, resoconto in due volumi del Grand Tour compiuto tra il 1786 e il 1788. Può far sorridere la considerazione ma l'autore tedesco è stato il primo (illustre) turista a vagare per la penisola e la Sicilia, ammirando monumenti e «scoprendo» gli italiani ma anche assaggiando di tutto, di più. I fichi del Garda e l'olio campano, il pesce a Venezia e il cibo di strada in Sicilia, il tartufo nero di Norcia e le osterie

di Roma. Con l'occhio curioso e appassionato che è corredo basilare per qualsiasi turista del cibo e del vino. A distanza di due secoli abbondanti, gli emuli di Goethe sono un esercito felice come spiega Gianni Bastianelli, direttore esecutivo dell'Enit, in base a una recente analisi: «A scegliere la vacanza incentrata sul cibo è il 22,3% dei turisti italiani e il 29,9% di quelli stranieri - spiega - l'interesse è talmente alto da indurre il 23,8% dei viaggiatori a informarsi sui ristoranti prima della partenza e una volta a destinazione quasi il 30% trascorre il tempo a scegliere locali in cui gustare le eccellenze gastronomiche».

E i turisti, sempre in base ai dati raccolti dall'Enit, sono pronti a spendere per una vacanza all'insegna del gusto: 150 euro al giorno, la quota più alta in rapporto ad altri tipi di vacanza. Il Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2019 certifica un +48% di interesse rispetto all'anno precedente per le esperienze legate al cibo, al vino e alle tradizioni alimentari del territorio nazionale da parte di chi viaggia nel nostro

Paese. Con sorprendenti protagonisti anche i più giovani come dice la ricercatrice Roberta Garibaldi che ha stilato il rapporto: «La quasi totalità degli italiani che sceglie di muoversi nella Penisola ricerca con consapevolezza attività che raccontino in modo autentico la storia gastronomica di un luogo. Ne sono coinvolte tutte le generazioni, anche i Millennials, con un interesse che fa registrare l'86% d'incremento su base annua». Foodlovers e wine-lovers italcici hanno tre regioni nel cuore (Sicilia, Toscana ed Emilia-Romagna) e tre mete amate (Firenze, Roma e Napoli) mentre gli

Una bellissima strada nel nuorese, in Sardegna: cibo e paesaggi unici sono in coppia una delle spinte maggiori per «muovere» il turismo legato al buon cibo

«**DOBBIAMO INNAMORARCI DEL CIBO COME CI SI INNAMORA DI UNA PERSONA**»

stranieri, che spendono circa 250 milioni di euro all'anno in locali e cantine, chiedono alle agenzie di portarli preferibilmente in Toscana e in Piemonte, non caso le due grandi regioni del vino. «Il turismo enogastronomico è il Turismo - sostiene Oscar Farinetti, fondatore di Eataly - . Lo dico da sempre che è l'unica tipologia a occuparsi di piacere primordiale. Bisogna innamorarsi del cibo e del vino come ci si innamora di una persona». Se in tanti aspetti non siamo ai vertici mondiali, l'Italia in questo mondo consente di amare tantissimo: vantiamo 825 prodotti tra DOP, DOC e IGT, 5.056 prodotti agroalimentari tradizionali, quasi 335mila imprese di ristorazione, oltre 23mila agriturismi, 114 musei tematici legati al gusto, 173 strade del vino e dei sapori. Soprattutto sul fronte enoico, finalmente ci siamo dati una mossa grazie ad associazioni come il Movimento Turismo del Vino Italia, con circa 900 cantine iscritte. Nella scorsa primavera, è stato firmato il primo decreto governativo in materia di enoturismo. Sin qui, sembra tutto roseo

e ben organizzato. In realtà ci sono ampi margini per fare ancora meglio e rendere più attrattivo il nostro Paese, servendosi di questa passione diffusa anche come leva per il territorio. Perché le sinergie tra le economie locali e l'accoglienza turistica possono aiutare l'intera comunità e non solo gli operatori: «Permettiamoci ai turisti di arrivare in borghi vivi, dove si sente il profumo del pane, non ridotti a semplici dormitori per i cittadini con le loro seconde case: facciamo in modo che i nostri borghi non diventino deserto» è la speranza di Carlin Petri, il guru di Slow Food. È sugli stranieri che è necessario lavorare: solo il 13% del turismo internazionale sceglie di visitare «qualcosa» a Sud di Roma, l'87% va al Nord anche grazie al momento eccezionale di Milano, è ormai una delle capitali europee della ristorazione. Ma il dato generale è disarmante pensando alle potenzialità delle regioni meridionali e confrontandolo a quanto ha creato la Spagna alle stesse latitudini. «Bisogna imparare a decentrare i turisti, perché se vanno tutti negli stessi posti, non ci stanno fisicamente - provoca Farinetti - ci sono 53 Patrimoni Unesco in Italia, facciamoglieli scoprire tutti». Impossibile dargli torto.

Maurizio Bertera  
© RIPRODUZIONE RISERVATA