

F&A News del 11 Maggio 2021.

Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021, +10% per i viaggi del gusto

Come cambia il turismo enogastronomico ai tempi del Covid-19? A giudicare dai dati presentati nel Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2021 sembra che ci sia fiducia nella ripresa di un comparto strategico del paese, visto un aumento del 10% il numero dei turisti che hanno viaggiato con principale motivazione il vivere l'enogastronomia. Il turista è sempre più consapevole, maturo e attento ai temi della sostenibilità socio ambientale, premiando i territori più virtuosi sotto questo aspetto, anche se diminuisce il numero di esperienze fruite.

I turisti enogastronomici sono sempre di più, scoprono l'entroterra partendo dal mare, che rimane la destinazione preferita, dimostrando consapevolezza ed esigenza, con il filone del gusto che destagionalizza e crea nuovi equilibri tra urbano e rurale.

La crescita del fenomeno enogastronomico è costante: se nel 2016 soltanto il 21% degli intervistati aveva svolto almeno un viaggio con principale motivazione legata a quest'ambito nei tre anni precedenti, per poi salire al 30% del 2018 e al 45% del 2019, con l'analisi 2021 la percentuale è cresciuta fino al 55%.

Nel 2020 i turisti italiani hanno riscoperto l'Italia come destinazione, scelta quasi obbligata che ha determinato una voglia di <u>approfondire la conoscenza del patrimonio di sapori territoriali</u>. Le località di mare sono diventate la porta di accesso

per partecipare a esperienze enogastronomiche nell'entroterra (53% dei turisti enogastronomici), davanti alle città d'arte e alle destinazioni montane. Agriturismi (l'86% ha intenzione di alloggiarvi) e relais di campagna (59%), sono in cima alle preferenze della ricerca di soluzioni innovative, dove si segnalano gli alberghi a tema cibo-vino (56%), glamping (29%) e case sugli alberi (32%).

Per gli hotel, un'offerta che valorizza i cibi tipici locali appare sempre più determinante e l'80% degli intervistati si aspetta una prima colazione a base dei prodotti del luogo.

Alle tradizionali visite in cantina, troppo simili tra loro per il 60% dei turisti enogastronomici (+6%), sostituisce la volontà del turista enogastronomico di prender attivamente parte alla visita, per esempio, dell'azienda vitivinicola, diventando egli stesso un elemento di quella comunità agricola (ad es. vendemmia attiva) e agendo in sintonia con la natura. Il turista apprezza e richiede molteplici azioni relative alla sicurezza, tutte indicate con percentuali molto elevate, investire nella sicurezza e comunicarlo rassicura il visitatore e lo porta alla fruizione.

La consapevolezza delle tematiche ambientali trasforma il turista enogastronomico in una sorta di stakeholder del luogo e/o dell'azienda virtuosa, che opera in armonia con il suo territorio.

Il trend wellbeing è in pieno sviluppo. Il 65% dei turisti enogastronomici sarebbe interessato a frequentare percorsi nelle aziende di produzione con informazioni utili sul benessere psicofisico, il 64% vi vorrebbe praticare attività sportiva all'aria aperta come yoga, forest bathing e sport in ambiti rurali.

Nella scelta di visitare un'azienda o un territorio prevale il passaparola di amici e conoscenti (55%), ma si evidenzia un peso sempre più rilevante dei social network con Instagram in crescita (+4%) rispetto a Facebook, che resta il social più utilizzato.



Nelle modalità di prenotazione si registra un ricorso rafforzato alla chiamata diretta via telefono (62%) o tramite mail (46%), preferite alle soluzioni di contatto attraverso portali istituzionali o agenzie di viaggio. Il digitale è invece diventato lo strumento successivo per l'acquisto dei prodotti con consegna a domicilio (che interessa il 70% degli intervistati) fino alle degustazioni digitali e alla possibilità di entrare a far parte di wine club.

Tra le regioni italiane, svetta la Sicilia come meta enogastronomica più desiderata seguita dall'Emilia-Romagna, dalla Campania e a seguire da Puglia e Toscana. La città preferita dai turisti enogastronomici italiani è Napoli, che precede Bologna, seguita da Palermo per gli italiani in generale e da Roma per i turisti enogastronomici. Spagna e Parigi le mete enogastronomiche preferite all'estero.

Forteleoni & Associati Srl

Il team di Forteleoni & Associati è costituito da dottori commercialisti, avvocati e consulenti aziendali che operano in tutti i fondamentali ambiti aziendali offrendo: consulenza aziendale, contabile e fiscale, strategica e di marketing, legale.

Il team si contraddistingue per l'approccio multidisciplinare efficiente e fortemente orientato al problem solving in grado di garantire qualità e tempestività.