



Food & Wine
Tourism Forum.

Prospect

Castello di Grinzane Cavour

I numeri e le strategie del turismo enogastronomico al centro del dibattito nella VI edizione del Food&Wine Tourism Forum

Grinzane Cavour, 23 giugno 2023

In oltre 300 tra esperti e operatori, accademici, imprenditori, giornalisti e appassionati del settore enogastronomico e turistico hanno partecipato mercoledì 21 giugno alla sesta edizione del Food&Wine Tourism Forum, promosso e organizzato al castello di Grinzane Cavour da Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano.

Concetto chiave e filo conduttore dei 16 panel della giornata era “**Prospettive**”, in termini di **sostenibilità, accelerazione digitale, cambiamento climatico e strutturazione di un’offerta sempre più competitiva e smart** nell’ambito dello sviluppo del turismo enogastronomico. *“Una parola, prospettive, che richiama un concetto che il Mitur ha fatto suo fin dal momento del suo insediamento”* ha scritto il ministro al Turismo, **Daniela Santanchè**, nella lettera di saluti inviata per l’apertura del Forum e letta in sala, in apertura dei lavori, dal presidente dell’Ente Turismo LMR, **Mariano Rabino**. *“Se l’obiettivo è quello di portare il turismo a diventare la prima industria italiana – scrive il ministro –, non possiamo che adottare un approccio strategico, mettendo le cose in prospettiva: agire nel presente, ma tenendo in mente il conseguimento di risultati non solo nell’immediato, bensì anche e soprattutto nel lungo periodo”*.

A portare i saluti istituzionali al Forum sono stati il vice presidente della Regione Piemonte, **Fabio Carosso**, e il direttore di Visit Piemonte, **Alessandro Zanon**, prima di passare la parola alla direttrice scientifica **Roberta Milano**, al direttore dell’Ente Turismo **Bruno Bertero** e ai **50 relatori** che si sono confrontati in Langa su alcuni dei temi più urgenti che riguardano il turismo enogastronomico, condividendo dati, proiezioni e strategie.

Entrando nei contenuti scientifici, **Alessandra Priante**, direttore Europa di UNWTO, ha portato a Grinzane uno sguardo sul turismo internazionale, con i dati sugli arrivi dei turisti che si spostano dal Paese in cui vivono. **Se in Europa abbiamo recuperato velocemente i numeri persi in pandemia, attestandoci solo al -10% rispetto al 2019 (dato del primo trimestre 2023), il mercato asiatico è ancora in ritardo segnando -46%.**

Dall'economista **Magda Antonioli**, vice presidente ETC European Travel Commission, arriva invece la prospettiva italiana, con alcuni messaggi chiari per le destinazioni: i dati sono importanti e forniscono informazioni indispensabili, ma poi **spetta alle governance tradurli in una strategia utile e innovativa per i territori, che sfrutti tutte le opportunità esistenti, a partire dal PNRR.**

Una conferma del rimbalzo dei viaggi è arrivata anche dal contributo di **Fabio Galetto**, Travel Director Google Italia, a proposito di *travel search* (intenzioni di viaggio): in Europa **le ricerche dei voli sono cresciute del +30% nei primi cinque mesi del 2023 rispetto al 2022, +28% l'accomodation**, mentre **le crociere segnano un vero boom, con +63%**. La domanda verso l'Italia è spinta, nell'ordine, da **Germania, Regno Unito e Stati Uniti**. Un dato incoraggiante, che dimostra la ripresa dei viaggi a lungo raggio, in particolare da un Paese altospeso e motivato dall'enogastronomia come gli USA. Scendendo nello specifico, cresce la ricerca online di esperienze enogastronomiche, che registrano **+13%** sul 2019 per le **wine-tasting** e **+17% per le food-tasting** (fonte Google Trends). Una curiosità in arrivo ancora da Google? In tutto il web, il Barolo è più cercato del Brunello di Montalcino e del Franciacorta.

Paese ospite d'onore di questa edizione del Forum, la **Spagna** ha presentato al castello di Grinzane **il Plan de Turismo Enogastrómico** con **Maria González Velasco**, Consigliere di Gabinetto del Segretario di Stato del Turismo: un piano che dispone di una dotazione complessiva di 68,6 milioni di euro distribuiti tra interventi di sostenibilità, programmazione delle esperienze e promozione internazionale. Ma la lezione più importante che arriva dalla Spagna è la condivisione di un metodo di lavoro di successo, basato sul **coinvolgimento costante di territori e imprese**, un modello organizzativo complesso, ma efficace che include sia cluster verticali diversi, sia tematiche orizzontali come il digitale. Sul tema sostenibilità, c'è invece la testimonianza di **Juan Luis López Vázquez**, Area Promozione Internazionale Responsabile Mercato Italia Sevilla City Office: Sevilla è la Smart City europea 2023, di cui è stato illustrato il complesso percorso basato su innovazione e digitale a supporto del turismo. Un **modello di sviluppo** che mette al centro della progettazione i cittadini e restituisce sia ai turisti sia ai residenti strumenti concreti di informazioni in tempo reale con conseguenti azioni sostenibili che combinano infrastrutture, mobilità, gestione dei flussi e risparmio energetico.

Presenti per la prima volta al Forum, le **Città Creative UNESCO** si sono confrontate proprio sulla capacità di fare rete tra cultura, identità e visione. Quattro le città del cluster Gastronomia che si sono incontrate a Grinzane per raccontare al pubblico quanto può essere potente la rete, per costruire ponti, aprire nuove prospettive e custodire i rispettivi patrimoni: da **Bergamo** a **Burgos** e **Rouen**, passando per Alba che con l'assessore **Emanuele Bolla** ha fatto gli onori di casa.

Ampio spazio all'interno del Forum è stato dato naturalmente al digitale, all'Intelligenza Artificiale e alle applicazioni di ChatGPT nel turismo e nel mondo del cibo e del vino. Ne ha parlato **BTO, Be Travel Onlife**, l'evento fiorentino presente al Forum con il direttore scientifico **Francesco Tapinassi** e alcuni coordinatori dei diversi "Topic". Nel panel dal titolo **"Sapiens – Humans meet AI"** è stata aperta una finestra su un futuro che è già realtà: **ChatGPT ha attualmente oltre 100 milioni di utenti, in soli 5 giorni ha superato 1 milione di utenti e OpenAI ottiene circa 1 miliardo di visite al mese.**

Ed esistono tanti progetti di Intelligenza Artificiale generativa, che possono generare immagini, video, audio e testo in base alle indicazioni ricevute (prompt). Nel Food & Wine è utilizzata già oggi per creare ricette personalizzate in base agli ingredienti in casa o proporre accostamenti tra piatti e vino.

Per il mondo dell'enoturismo, invece, **i dati dell'Osservatorio Nazionale Del Turismo Del Vino 2023 (Nomisma Wine Monitor e Città del Vino)** fanno emergere due temi che riguardano l'offerta: la differenziazione delle esperienze (integrando ristorazione, sport e cultura) e la formazione. **Il 74% delle cantine ha avuto difficoltà nel trovare personale nel biennio 2021-2022 e le regioni più colpite dal problema sono: Veneto (92%), Sicilia (89%), Friuli Venezia Giulia (83%), Puglia (83%) e Piemonte (80%).** Parlando di domanda, indicativo il dato fornito da **WineAround**, azienda software per le prenotazioni dirette sul sito delle cantine. Le cantine clienti hanno registrato un +120% di fatturato generato dai ticket enoturistici per le aziende che usano la piattaforma (sempre nei primi cinque mesi 2023 rispetto al 2022). Si tratta di un campione di aziende digitali, non rappresentativo dell'universo, ma che dimostra proprio l'importanza del canale online nell'intercettare una richiesta crescente dei turisti. Sul fronte governance, UNWTO ha portato invece i primi dati di una survey internazionale da cui emerge il lavoro da fare per migliorare il settore: il **65%** degli intervistati indica che **non esiste una politica, un piano o una strategia nazionale** dedicati all'enoturismo nel proprio Paese e il **75%** dei Paesi **non raccoglie dati periodici relativi all'enoturismo.**

A Grinzane si è anche parlato di innovazione legata a progetti molto concreti: la **Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba**, con il direttore generale **Stefano Mosca** e la responsabile dell'Osservatorio Turistico Langhe Monferrato Roero, **Cristina Bergonzo**, hanno presentato i risultati delle analisi basate sui dati di telefonia mobile e il *sentiment analysis* delle recensioni online, uniti alle valutazioni sulla ricaduta economica attraverso "spend index". Inoltre, per migliorare le garanzie di qualità nella vendita dei tartufi, il **Centro Nazionale Studi sul Tartufo** con la responsabile **Isabella Gianicolo** ha raccontato al Forum l'innovativo protocollo su blockchain realizzato con Var Group e Knobs.

Protagonista poi al Forum la voce di **Slow Food** con la presidente Italia **Barbara Nappini** al tavolo con **Paolo Corvo**, direttore del Laboratorio di Sociologia dell'Università di Scienze Gastronomiche, ed **Enrico Ponza**, fondatore a Melle del progetto di cura e sviluppo territoriale Gli Antagonisti, in un dibattito moderato dal direttore de Il Gusto, **Luca Ferrua**, sulle *"urgenti sfide del presente, prima ancora che del futuro, che riguardano ovviamente il cambiamento climatico, la crisi ambientale e la lotta allo spreco"*. E ancora sulla necessità di costruire un modello rigenerativo che ci faccia uscire dal meccanismo competitivo in *"una prospettiva di bellezza concreta, possibile e collettiva, per cui ci salveremo davvero solo se ci salviamo tutti"*.

Tutti esauriti i **4 Toolkit** della giornata, ovvero la sezione dedicata alla formazione, in particolare allo sviluppo delle competenze digitali, molto apprezzata dagli operatori che hanno frequentato le lezioni di Email marketing, Facebook, Instagram e LinkedIn, Google Maps e Google My Business.

Bene anche la prima esperienza dei **World Cafè**, la formula dei tavoli di confronto che danno vita a conversazioni informali, vivaci e costruttive, che si sono concentrati su **undertourism, Alta Langa e turismo brassicolo.**

In chiusura del Forum, infine, con appuntamento per la settima edizione dato dal presidente dell'Ente **Mariano Rabino** al **21 giugno 2024**, il direttore **Bruno Bertero** ha dialogato con la direttrice Marketing e Promozione di ENIT, **Maria Elena Rossi**, sulle prospettive a breve termine. In

particolare sulla ripianificazione e valorizzazione successiva del cluster di prodotto sul modello già realizzato per il **turismo MICE: l'Italia ha scalato le classifiche mondiali e ora è terza a livello globale e seconda in Europa con oltre 520 meeting dopo la Spagna (528) e gli USA (690).**

Ultimo atto del Forum 2023, un fuori programma speciale con l'intervento da remoto di **Fabio Zaffagnini**, ideatore e coordinatore del famoso progetto **Rockin1000**. Zaffagnini oggi gestisce una community internazionale di musicisti nata a seguito del successo del primo concerto collettivo, organizza eventi in cui suonano in contemporanea 1000 musicisti e si è immediatamente attivato **per aiutare l'Emilia-Romagna colpita dall'alluvione** modificando in poche ore la sua piattaforma per regalarla ai comuni colpiti: "**Volontari SOS**". **L'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero ha voluto chiudere la sesta edizione del Forum lasciandogli il palco per l'annuncio del concerto benefico che ha l'obiettivo di raccogliere fondi per la Romagna e che si terrà il prossimo 29 luglio.**

Il Food&Wine Tourism Forum è un evento patrocinato da **ENIT, Regione Piemonte e Visit Piemonte**, realizzato in partnership con **BTO e Castello di Grinzane Cavour – Enoteca Regionale Piemontese Cavour**, con il contributo di **Fondazione CRC e Consulta delle Fondazioni di origine bancaria del Piemonte e della Liguria.**

Negli anni il FWTF è cresciuto ampliando ambiti e argomenti e coinvolgendo sempre più esperti e opinion leader nazionali e internazionali. Hanno preso parte alle passate edizioni il Ministero della Cultura e del Turismo, il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, ENIT, Google, Tripadvisor, The Fork, WeChat, Ctrip, Lonely Planet, Ipsos, Isnart, Sojern, VisitFlanders, Data Appeal, Slow Food, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Eataly, Regione Piemonte, Trentino Marketing, Toscana Promozione Turistica, Promoturismo FVG, Basilicata Turistica, Puglia Promozione, Regione Abruzzo, Guida Michelin, Guida l'Espresso, Narratori del gusto, Identità Golose, Accademia Bocuse d'Or Italia e molti chef di fama, giornalisti ed esperti nazionali e internazionali.