

I NUMERI E LE STRATEGIE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO

LINK: <https://www.italianwinesandspirits.com/index.php/it/25-redazione/1846-i-numeri-e-le-strategie-del-turismo-enogastronomico>

I NUMERI E LE STRATEGIE
DEL TURISMO
ENOGASTRONOMICO
Scritto da Redazione
Pubblicato: 23 Giugno 2023
Castello di Grinzane Cavour

Al centro del dibattito
nella VI edizione del
Food&Wine Tourism Forum

Grinzane Cavour-
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
e 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
V i s i t
Piemonte, Alessandro Zano
n, 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 m o t i v a t o 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 famosissimo 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.

----- Cristina Borgogno Responsabile Ufficio Stampa Ente Turismo Langhe Monferrato Roero Piazza Risorgimento, 2 12051 Alba (CN) Tel. +39.0173.362807 Cel. +39.339.1218736 Fax +39.0173.363878 www.visitlmr.it fb:Visit Langhe Monferrato e Roero