

IL TURISMO DEL CIBO

Gastronomia doc e mercatini: “prima scelta” per le vacanze Salento tra le mete top

La classifica delle motivazioni: in provincia di Lecce per gli eventi

di **Maurizio TARANTINO**

Il Salento al top nel turismo enogastronomico in Italia. Lo certifica l'ultimo report di Unioncamere e Isnarit, l'Istituto nazionale ricerche turistiche, che mette il Tacco d'Italia tra i territori con un alto appeal, uno dei pochi in grado di soddisfare i tre criteri delle motivazioni di chi si muove per seguire quella che viene definita “esperienza”. E cioè l'enogastronomia, la degustazione dei prodotti locali e l'acquisto di prodotti tipici. Secondo la ricerca appartiene alla fascia alta di motivazioni quella che spinge i vacanzieri a scegliere il nostro territorio: un Salento da record nelle preferenze dei turisti del food. Effetto sagre, ma non solo. Anzi, secondo gli studiosi del settore, sono soprattutto le rassegne gastronomiche di qualità a fare da traino. A spingere il Salento verso la parte alta della classifica.

Un risultato positivo raggiunto in Italia solo da Avellino, Siena e Viterbo e in Puglia, dalla provincia di Bari. Oltre, appunto, alla provincia di Lecce.

I dati, dunque. Nel 2017 l'aumento delle presenze di turisti negli agriturismi pari è stato, secondo l'Istat, del 10,3% con un incremento del 18,8% dei turisti stranieri e del 10,4% di quelli italiani.

Merito anche del lavoro fatto in questi anni dagli operatori. Tante le rassegne cresciute come nel caso del Mercatino del Gusto di Maglie che il 1°

agosto festeggerà la sua edizione numero 19. E poi basti pensare che la Coldiretti ha assegnato al territorio pugliese 276 “Bandiere del Gusto”, ovvero il riconoscimento di quelle specialità censite ottenute sul territorio nazionale secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni. Secondo i dati di UnionCamere sul turismo in Italia nel 2017, si stima che le presenze legate al turismo enogastronomico siano oltre 110 milioni e la loro spesa superi i 12 miliardi di euro. Inoltre, tra le attività più praticate nel corso della vacanza da tutti i turisti, oltre il 13% sono legate a degustazioni di prodotti enogastronomici locali, mentre l'8,6% effettua acquisti di prodotti artigianali ed enogastronomici tipici del territorio, e il 6,6% dei turisti ama partecipare agli eventi enogastronomici durante il soggiorno. È appunto il cosiddetto “turismo esperienziale” volto alla conoscenza di un territorio, dei suoi usi, delle sue tradizioni.

Una delle leve più importanti nel coinvolgere le imprese del mercato turistico ad investire e attrezzarsi al meglio per cogliere le nuove opportunità e che rappresenta la motivazione primaria di viaggio in Italia (22,3% dei turisti italiani e 29,9% per quelli stranieri).

D'altro canto l'Italia è la nazione con il maggior numero di produzioni agroalimentari e vinicole a Indicazione Geografica (Dop, Igp, Stg) a livello europeo: 860 prodotti Ig, seguita dalla Francia (763) e dalla Spagna (328). E qui tor-

niamo alla Puglia che conta 60 prodotti agroalimentari Dop, Igp e Stg; mentre ne risultano 38 e 22 rispettivamente per il comparto Wine e Food. In generale, il turista enogastronomico italiano mostra un maggiore interesse verso la fruizione di tutte le esperienze legate ai temi del cibo e del vino e partecipa ad un'ampia gamma di attività, quali mangiare piatti tipici del luogo in un ristorante locale (73%), visitare un mercato

con prodotti del territorio (70%) e comprare cibo da un food truck (59%). Emerge anche un forte interesse verso il beverage, in particolare vino e birra locale.

E nel Salento sono sempre di più gli eventi che puntano a soddisfare la domanda turistica a carattere enogastronomico: ormai anche le semplici sagre, nel corso del tempo, stanno attuando una trasformazione, cercando di integrarsi con gli altri operatori in un percorso che oltrepassi la qualità dei singoli prodotti per arrivare alla qualificazione del territorio nel suo insieme, facendo emergere le tradizioni culturali nel suo complesso.





A destra, il Mercatino del Gusto di Maglie in una delle ultime edizioni