

BIT: Coldiretti i turisti in Italia vengono per mangiare

Pubblicato: Domenica 10 Febbraio 2019



Oltre un terzo della spesa di italiani e stranieri in vacanza in Italia è destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o specialità enogastronomiche in mercati, feste e sagre di Paese. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione della **Borsa Internazionale del Turismo (Bit) di Milano**.

L'alimentazione – sottolinea la Coldiretti – **è diventata la principale voce del budget turistico con un impatto economico che raggiunge nel 2018 per la prima volta i 30 miliardi di euro su base annua**, divisi tra turisti italiani e stranieri che sempre più spesso scelgono il Belpaese come meta delle vacanze per i primati enogastronomici. Negli ultimi dieci anni – precisa la Coldiretti – si è verificata una vera esplosione in Italia della spesa turistica per la tavola che è balzata del 40% dal 2008 ad oggi nonostante gli anni di crisi che hanno colpito l'economia mondiale.

Non è un caso quindi – continua la Coldiretti – che quasi un italiano su tre (30%) ha fatto almeno un viaggio con pernottamento fuori con l'obiettivo principale di fare un'esperienza enogastronomica negli ultimi tre anni o che in generale l'offerta enogastronomica è un fattore importante nella scelta della destinazione di un viaggio per quasi 2 italiani su 3 (63%) secondo il primo rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2018. Un elemento di attrazione anche per gli stranieri che sempre più numerosi scelgono le vie del gusto nazionali come meta.

Si tratta di un risultato che dimostra l'immenso valore storico e culturale del patrimonio enogastronomico nazionale che è diffuso su tutto il territorio e dalla cui valorizzazione – precisa la

Coldiretti – dipendono molte delle opportunità di sviluppo economico ed occupazionale. Il cibo – rileva la Coldiretti – è il vero valore aggiunto della vacanza **Made in Italy che puo' contare sul primato dell'agricoltura più green d'Europa con 297 specialità Dop/Igp** riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5056 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola, la leadership nel biologico con oltre 60mila aziende agricole biologiche, la decisione di non coltivare organismi geneticamente modificati (ogm), 40mila aziende agricole impegnate nel custodire semi o piante a rischio di estinzione e il primato della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,4%). Senza dimenticare – continua la Coldiretti – il boom delle oltre **23 mila aziende agrituristiche italiane che nel 2018 hanno registrato piu' di 13 milioni di presenze**, grazie alla capacità di mantenere inalterate le tradizioni alimentari nel tempo con menù locali a base prodotti di stagione a chilometri zero e biologici ma anche l'offerta di programmi ricreativi come l'equitazione, il tiro con l'arco, il trekking ma non mancano le attività culturali come la visita di percorsi archeologici o naturalistici ma anche corsi di cucina o di orticoltura.

“L'Italia è il solo Paese al mondo che può contare primati nella qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza della propria produzione agroalimentare che peraltro ha contribuito a mantenere nel tempo un territorio con paesaggi di una bellezza unica”, ha affermato il presidente della Coldiretti **Ettore Prandini** nel sottolineare che i tesori enogastronomici sono delle vere e proprie opere d'arte conservate gelosamente da generazioni di agricoltori che vanno difese dal rischio dell'omologazione e falsificazione. Per questo è nato un fronte europeo per chiedere l'indicazione obbligatoria dell'origine in etichetta attraverso una petizione che si puo' sottoscrivere sul sito www.eatoriginal.eu.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it