

Dalla terra al piatto, il turista si conquista con il km zero

Pubblicato: Lunedì 25 Novembre 2019



L'agricoltura, il comprensorio prealpino e il turismo, un rapporto di successo e dalle molte prospettive, dove negli ultimi anni è entrato in gioco un nuovo fattore importantissimo: **il cibo. Un "made in Italy" agroalimentare** che, sul lago Maggiore come sulle Prealpi, incontra visitatori da tutto il mondo e che diviene elemento centrale nelle recensioni che i visitatori fanno della loro vacanza.

Il tema è stato al centro del **focus** presentato ieri dal presidente e dal direttore di Coldiretti Varese, **Fernando Fiori e Giovanni Luigi Cremonesi**, in occasione della Giornata del Ringraziamento provinciale tenutasi quest'anno a Germignaga, sul Lago Maggiore: un luogo simbolo per il legame tra agricoltura e turismo, in un luogo dal forte respiro internazionale che si affaccia sul lago Maggiore.

Una giornata che ha registrato un ottimo successo, con decine di trattori (oltre 40) che hanno sfilato per il paese con le bandiere gialle di Coldiretti, mentre la chiesa parrocchiale a stento è riuscita a contenere le centinaia di persone che hanno partecipato alla Messa presieduta dal vicario episcopale mons. Luigi Stucchi.

Il dossier evidenzia come le impressioni riportate dai turisti di tutto il mondo confermino un'altissima media reputazionale delle strutture prealpine: anche l'ultimo TTT (Tourism Think Tank) svoltosi a Milano nel giugno scorso aveva confermato che **l'indice di gradimento espresso dai turisti stranieri nelle proprie recensioni è pari all'87,8% in provincia di Varese**, con un'incidenza di recensioni espresse dagli ospiti stranieri pari al 49%.

Ancora, secondo i dati diffusi dalla Camera di Commercio, sono stati oltre un milione i pernottamenti (nell'insieme delle strutture turistiche presenti in provincia) nei primi sei mesi del 2019 e più di 600 mila gli arrivi, che confermano il trend in crescita (con un picco di presenze in occasione dei campionati italiani di canottaggio). Si tratta di numeri in crescita rispetto al 2018, anche per quanto riguarda il periodo di presenza media, che si avvicina alle due giornate, contro uno "storico" di 1,7. Altro dato interessante, è la crescita degli arrivi dall'estero, che nel Varesotto vede ormai quasi il 60% di arrivi dall'estero: in vetta vi sono gli statunitensi (oltre 45 mila nel Varesotto nei primi sei mesi dell'anno) che sorprendentemente sopravanzano i tedeschi (39mila) e i cinesi (31mila).

Ospiti sempre più stregati dal "buono" da mangiare, oltre che dal "bello" da vedere e da vivere: il cibo, infatti, gioca un ruolo sempre più centrale nelle scelte di una meta dove trascorrere le vacanze. Non solo: il mondo rurale, con le sue imprese, si conferma elemento di contatto tra natura, cibo e territorio. Nell'estate 2019, e in questo primo scorcio di autunno, le strutture collegate alle aziende agricole che offrono **ristorazione ed ospitalità hanno registrato arrivi dai quattro angoli del pianeta: dai finlandesi agli israeliani**, che hanno avuto parole di elogio per il panorama e la cura del design rustico degli agriturismi del settentrione lombardo; ma non sono mancati visitatori dalla **Malesia, dagli Emirati Arabi Uniti, dal Canada, dalla Repubblica Ceca o dalla Russia e ancora Australia, Regno Unito, ecc.**

In generale, le voci "accoglienza" e "cibo" sono quelle più gettonate, mentre a livello descrittivo, i recensori non mancano di rimarcare le bellezze ambientali e rurali, oltre alla quiete che distingue queste strutture immerse nella natura delle nostre alture e campagne: sempre più turisti, poi, colgono l'occasione per scoprire gli itinerari tra laghi e collina e per visitare le imprese agricole che, oltre alla vendita diretta, offrono l'occasione di approfondire i percorsi che il cibo compie dal campo alla tavola. **"Fare sistema è importante per il territorio"** rimarca il presidente di Coldiretti Varese **Fernando Fiori**. "Il sistema agroalimentare proprio dell'area prealpina riveste un peso sempre crescente sulle dinamiche turistiche, nonostante la provincia di Varese debba fare i conti con **una disponibilità di suolo agricolo limitato**, essendo uno dei comprensori dove l'urbanizzazione incide maggiormente, soprattutto nelle aree più fertili della bassa provincia. Il territorio deve quindi fare sistema, **incentivare i giovani che scommettono sull'integrazione fra agricoltura e turismo attraverso le proprie imprese**. E' strategico, oggi, investire sempre più su nuovi modelli di sviluppo turistico promuovendo sistemi integrati fra turismo e agricoltura, valorizzando l'enogastronomia territoriale quale asset strategico. Ciò anche attraverso una formazione specifica degli addetti e agendo con un adeguato sistema di promozione indirizzato al mercato turistico nazionale e internazionale. Oggi, come detto, l'elemento-cibo ha quindi un ruolo fondamentale nella strategia del turismo rurale prealpino dove sarà fondamentale, nei prossimi anni, puntare sul recupero e sull'attualizzazione di quella "cucina di memoria" che parte dagli ingredienti territoriali, e lega passato, presente e futuro".

"Ci sono decine, **centinaia di elementi di antica memoria** – sottolinea il presidente dell'associazione agrituristica Terranostra Lombardia e Varese **Massimo Grignani** – che possono essere attualizzati e resi elemento di attrazione per un turismo enogastronomico di grande slancio: gli itinerari tra boschi, pascoli d'altura, e i vigneti che si affacciano sul lago, ad esempio, valorizzando **la mobilità dolce o gli itinerari con trekking e mountain bike**. Le idee non mancano: la vera sfida, sarà rinsaldare una sinergia tra agricoltura e turismo che si rivela strategica per il futuro. Un turista attento al cibo diventerà un consumatore attento a valorizzare il "vero made in Italy" anche sulle tavole del proprio Paese: c'è quindi la consapevolezza, e anche l'ebbrezza, di muoversi su un contesto internazionale, dove le nostre strutture diventano "ambasciatrici" di una qualità che nasce dalla terra e finisce non solo in tavola, ma nell'esperienza e nella memoria di una vacanza che i nostri visitatori porteranno per sempre con loro".

di turismo@varesenews.it

