



Estate 2022: boom per il turismo enogastronomico

Secondo Coldiretti un terzo della spesa turistica estiva sarà destinato alla tavola che così supera quella per l'alloggio. Grande attenzione di turisti e viaggiatori ai prodotti tipici e, in particolare, a quelli che caratterizzano la biodiversità italiana



Secondo Coldiretti, nell'estate 2022, un terzo della spesa turistica estiva sarà destinato alla tavola (Foto ©

Più volte l'**Organizzazione Mondiale del Turismo** ha sottolineato che c'è uno stretto legame tra turismo, enogastronomia e cultura: tre elementi che assieme raccontano l'autenticità e la bellezza di una terra e la valorizzano in un'ottica esperienziale.

Inoltre, se una decina di anni fa nel Belpaese un turista su cinque sceglieva una meta principalmente per l'esperienza enogastronomica che pensava di fare, nel 2021 ciò accade per oltre un turista su due. Una schiera enorme di viaggiatori e vacanzieri che vogliono **non solo degustare ma anche conoscere le origini dei prodotti tipici**, il territorio ed i metodi di produzione.

Nei piccoli borghi si producono le eccellenze nazionali

Una recente analisi della [Coldiretti](#) – diffusa il 18 giugno in occasione della XXXIV **Assemblea Nazionale di Terranostra**, l'associazione agrituristica della stessa organizzazione agricola che ha avuto luogo in concomitanza con la Giornata internazionale per la gastronomia sostenibile 2022 proclamata dall'Onu – **il 92% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei piccoli borghi con meno di cinquemila abitanti**. Un patrimonio, questo, dell'enogastronomia sostenibile e a km zero conservato nel tempo dalle imprese agricole.

Aziende, anche di piccole dimensioni, che hanno garantito un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il

mantenimento delle tradizioni alimentari.

Con la ricerca sono state presentate anche le previsioni sulle ferie green nell'estate 2022 e illustrati, in anteprima, i "[Sigilli di Campagna Amica 2022](#)" dell'estate, cioè i cibi nazionali salvati dall'estinzione.



Il 92% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei piccoli borghi con meno di cinquemila abitanti.

Alla tavola un terzo della spesa vacanze 2022

Un terzo della spesa turistica nell'estate 2022 – sottolinea la Coldiretti – sarà destinato alla tavola, che supera quella per l'alloggio, trainata dal ritorno della **voglia di convivialità dopo due anni di restrizioni** a causa della pandemia.

Il cibo diventa dunque la voce più importante del budget della vacanza estiva in Italia tanto che il consumo di pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche l'acquisto di souvenir o specialità enogastronomiche è diventata per molti turisti la principale motivazione del viaggio.



Il cibo è diventato la voce più importante del budget della vacanza estiva (Foto © GdG).

Il ritorno dei vacanzieri in ristoranti, bar e agriturismi rappresenta una boccata d'ossigeno per un settore, come la ristorazione, duramente penalizzato da due anni di emergenza, con un crack senza precedenti di circa 65 miliardi di euro tra il 2020 e il 2021 e consumi scesi al minimo da almeno un decennio. A pesare è stata soprattutto la forte riduzione della presenza dei turisti stranieri che amano l'enogastronomia Made in Italy.

Gli effetti delle difficoltà delle attività di ristorazione – continua la Coldiretti – si sono peraltro fatti sentire a cascata sull'intera filiera agroalimentare con disdette di ordini per le forniture di molti prodotti agroalimentari, dal vino all'olio, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura ma anche su salumi e formaggi di alta qualità che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco. In alcuni settori come quello ittico e vitivinicolo la ristorazione rappresenta addirittura il principale canale di commercializzazione per fatturato.

Il turismo enogastronomico: ampi spazi di crescita

L'acquisto in vacanza di prodotti tipici è diventata oggi una scelta importante – ricorda Coldiretti – per salvarli dall'estinzione. Dopo che l'emergenza Covid ha colpito duramente il turismo enogastronomico il quale rappresenta un mercato di sbocco privilegiato delle specialità alimentari locali ma anche un volano di sviluppo per i territori.

Dalla valorizzazione dell'immenso valore storico e culturale del patrimonio enogastronomico

nazionale diffuso su tutto il territorio dipendono, infatti, molte delle opportunità di sviluppo economico ed occupazionale.

Vacanze 2022: 7 italiani su 10 scelgono l'agriturismo

Sempre secondo l'indagine Coldiretti condotta assieme a Noto Sondaggi, **quest'anno oltre sette italiani su 10 (72%) andranno in agriturismo**, per trascorrere le proprie vacanze o anche semplicemente per mangiare, simbolo di una nuova tendenza verso il turismo green e sostenibile, spinta dalla ricerca di relax nel tempo della guerra e della pandemia.

In testa alle motivazioni che spingono gli italiani in agriturismo c'è la **voglia di contatto con la natura**, mentre al secondo posto c'è l'enogastronomia. Un trend trainato dal fenomeno dei cuochi contadini, gli agricoltori chef a chilometri zero che cucinano i prodotti coltivati in azienda recuperando spesso antiche ricette della tradizione campagnola, diventati un vero e proprio valore aggiunto per le strutture. Lo dimostra il fatto che **le attività agrituristiche con ristorazione sono aumentate del 2% rispetto al 2019**, nonostante i vari lockdown e le misure di restrizione per la pandemia che hanno costretto gli agriturismi a lunghe chiusure.



Quest'anno oltre sette italiani su 10 andranno in agriturismo per le proprie vacanze (Foto © GdG).

L'agricoltura italiana: la più green d'Europa

Un fenomeno alla cui base c'è un'agricoltura che è diventata la più green d'Europa con la

leadership Ue nel biologico con 80mila operatori, il maggior numero di specialità **Dop/Igp/Stg riconosciute** (316), 526 vini Dop/Igp e 5.333 prodotti alimentari tradizionali e con Campagna Amica la più ampia rete dei mercati di vendita diretta degli agricoltori.

I Sigilli di Campagna Amica 2022

La diffusione capillare dei piccoli comuni – continua l'Organizzazione agricola – incrementa la capacità di offrire un patrimonio naturale, paesaggistico, culturale e artistico senza eguali. Inoltre, sempre secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat, in Italia i centri sotto i 5mila abitanti ospitano il 16,5% della popolazione nazionale ma rappresentano il 54% dell'intera superficie italiana, con ampi margini di accoglienza residenziale in un paesaggio fortemente segnato dalle produzioni agricole: dalle dolci colline pettinate dai vigneti, agli ulivi secolari; dai casali in pianura, alle malghe di montagna; dai verdi pascoli, ai terrazzamenti fioriti che contrastano il degrado ed il dissesto idrogeologico.

Ma l'interesse dei turisti per i piccoli centri è importante – continua Coldiretti – anche per la ricerca del buon cibo che aiuta a salvare una parte consistente del patrimonio agroalimentare Made in Italy. Il simbolo di questo impegno sono i [Sigilli di Campagna Amica 2022](#), 418 prodotti tipici e razze animali da scoprire durante l'estate grazie alla più grande opera di valorizzazione della biodiversità contadina mai realizzata in Italia dagli agricoltori durante la pandemia.



I Sigilli di Campagna Amica salvano dall'estinzione molti prodotti agroalimentari (Foto © Coldiretti).

Perché acquistare i prodotti della biodiversità italiana

«Acquistare i prodotti della biodiversità italiana – ha dichiarato il presidente di **Coldiretti Ettore Prandini** – non ha solo un valore economico, soprattutto per le popolazioni delle aree più interne, ma anche storico, culturale e ambientale, poiché sostiene il lavoro degli agricoltori che, nonostante mille difficoltà logistiche, mantengono un presidio ambientale e sociale di inestimabile valore e assicurano la sopravvivenza di produzioni agroalimentari e di specie animali a rischio di estinzione».



Ettore Prandini, Presidente di Coldiretti (Foto © Coldiretti).

I “Sigilli”, censiti dall’Osservatorio sulla biodiversità istituito dal comitato scientifico di Campagna Amica, sono prodotti rari che posseggono caratteristiche assolutamente preziose che il mondo contadino ha sapientemente custodito contro l’omologazione e la banalizzazione.

I Sigilli: prodotti rari con caratteristiche preziose

Si va dal [Barattiere pugliese](#), una sorta di cetriolo da consumare acerbo nelle insalate o da far maturare per diventare simile al melone, al **Conciato Romano campano**, il formaggio più antico del mondo celebrato dai romani e fatto stagionare ancora oggi nelle anfore; dal **Mais Spin del Trentino** con i chicchi a forma di uncino, alla [Cicerchia dei Sibillini](#), un tipico legume marchigiano

della tradizione alimentare contadina; dal **Pistacchio di Bronte siciliano**, al **Succo di rosa ligure** prodotto a partire dai petali freschi e non trattati; dal **fagiolo giallo della Stoppia** consumato dagli agricoltori nel Lazio, al **Riso vialone nano** di grumolo delle Abadesse, anticamente coltivato in Veneto dalle monache benedettine, fino ad arrivare alla **cipolla rossa di Breme**, che in Lombardia si usa per abbinamenti particolari come dolci e gelati, alla **Nduja di suino nero della Calabria**, al **Farro di Monteleone** di Spoleto protagonista in Umbria anche di un rituale religioso e laico, alla **farina di grano Solina**, un'antica varietà di frumento dell'Abruzzo.



Alcune tipicità tutelate e salvate dai Sigilli di Campagna Amica (Foto © Coldiretti).

Altri Sigilli: dalla ciliegia di Lari alla Tintilia Molisana

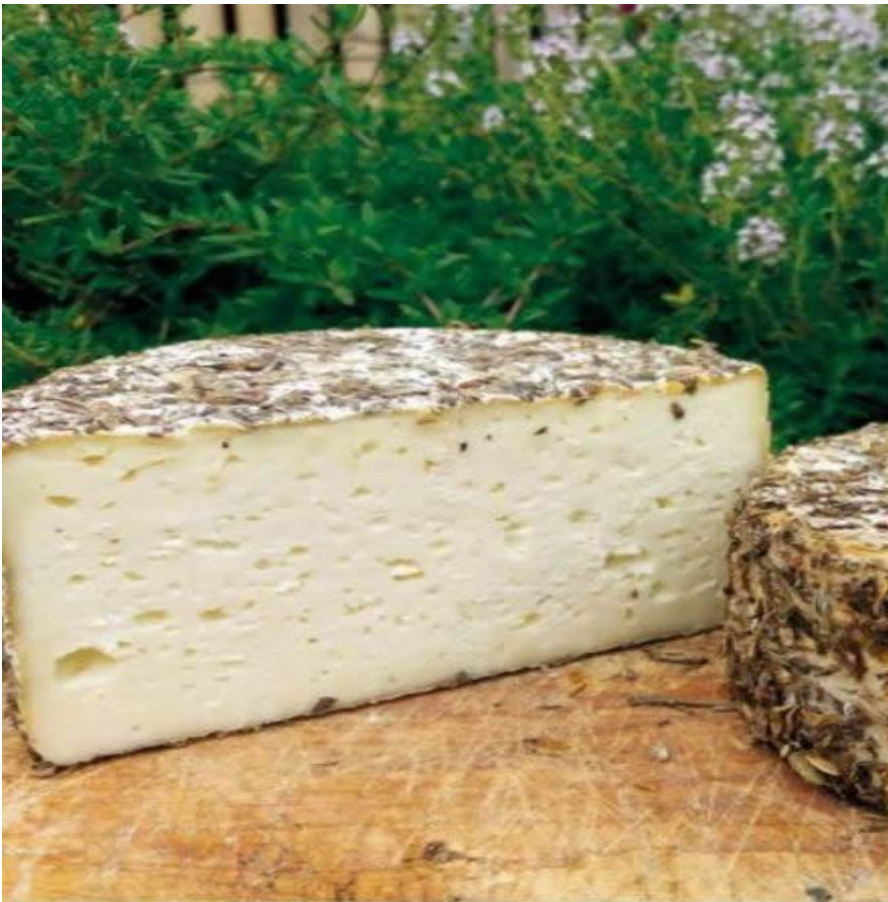
Tra i "Sigilli" della biodiversità – prosegue la Coldiretti – ci sono anche la **ciliegia di Lari**, frutto dall'alto grado zuccherino che si può trovare in Toscana, dove nasce anche l'**Aglione della Valdichiana**, dal sapore delicato che non lascia in bocca alcun odore, ma garantisce alta digeribilità e assenza di intolleranze.

In Friuli si coltiva la **Zucchini bianca**, dalla buccia molto sottile e color crema indicata per coloro che hanno problemi di stomaco e difficoltà di digestione, mentre in Piemonte è celebre il **Peperone di Capriglio** che si caratterizza per lo spessore carnoso della bacca che lo rende particolarmente adatto alla conservazione.

Tra i salumi spiccano il **salame di Mora Romagnola**, una razza suina autoctona quasi estinta.

Insuperabili anche tutti i formaggi prodotti da razze di pecore capre e vacche – aggiunge l'organizzazione agricola – che stavano letteralmente scomparendo dalla fattoria italiana come il tradizionale **Caciocavallo molisano**, il **Bitto** fatto esclusivamente con il latte prodotto negli alpeggi delle montagne lombarde, o il pecorino Crotonese.

E tra i dolci ci sono la **marmellata di Sa' pompia**, un agrume autoctono molto raro, di grosse dimensioni, con una forma irregolare e una buccia spessa e rugosa, che è stato recuperato in Sardegna, dove si produce anche l'**Abbamele**, un decotto di miele, mentre altrettanto rari sono il **miele di ape nera sicula** e il **miele di Barena** che nasce nella laguna di Venezia. E non manca neppure il vino, come la **Tintilia Molisana**.



Da sn, il Conciato Romano campano e l'Abbamele di Sardegna (Foto © Coldiretti).

I primati dell'Italia in ambito agroalimentare

«L'Italia è il solo Paese al mondo – **ha concluso il presidente Prandini** – 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. La difesa della biodiversità non ha solo un valore naturalistico, ma è anche il vero valore aggiunto delle produzioni agricole nazionali e un motore trainante della vacanza Made in Italy»

Data di creazione

20/06/2022

Autore

tiziano-argazzi