

Sì, viaggiare

Enrico Bernardini. Itinerari di pAssaggio

Tra valorizzazione del territorio e turismo enogastronomico

23 Dicembre 2019

L'enogastronomia italiana, nel corso del 2018 e del 2019, ha attraversato complessivamente un periodo positivo caratterizzato dalla riscoperta della qualità del cibo e dall'importanza di un'alimentazione responsabile. Questo atteggiamento si deve sia alla popolazione che ai turisti, grazie al sempre maggior interesse verso il turismo enogastronomico, il cui fine è far conoscere i prodotti locali ed il territorio.



Il trend favorevole è confermato da quanto riportato nel *Rapporto sul Turismo Enogastronomico 2019*, a cura di Roberta Garibaldi (Università di Bergamo) e *World Food Travel Association*, dove si evidenzia come le esperienze enogastronomiche nel 2019 siano ormai parte della quasi totalità dei viaggi degli italiani, a prescindere dal fine o dalla destinazione.¹

Il turista enogastronomico non è solamente interessato a ciò che può offrire il territorio, ma bensì anche alle modalità di produzione, ai processi ed alle vicende storiche e sociali all'origine di un determinato prodotto.²

Per questo, l'enogastronomia, diventa un contenitore che racchiude tutto quello che il turista contemporaneo desidera: rispetto della cultura, delle tradizioni, esperienza, benessere, sostenibilità ed autenticità. Da qualche tempo, infatti, esistono i *foodies*, persone che viaggiano intorno al mondo con il solo scopo di collezionare esperienze enogastronomiche (Garibaldi, 2017).

Il fenomeno inoltre fa parte del turismo sostenibile perché mira a valorizzare i colori, gli odori ed i sapori di un'area geografica portando possibilità di sviluppo alla comunità locale e, contemporaneamente, mette al primo posto la tutela dell'ambiente.

In Italia sono numerosi gli itinerari enogastronomici, concepiti con la finalità di promuovere i luoghi più importanti della tradizione culinaria italiana. Alcuni esempi sono le strade del vino, dei sapori e del gusto dove vi sono cantine aperte al pubblico, aziende agricole e vigneti raggiungibili grazie a percorsi segnalati e pubblicizzati.

In questo contesto s'inserisce a pieno titolo la collana *Itinerari di pAssaggio*, presentata durante la manifestazione Vinitaly 2019 (7-10 aprile) nello *stand* della Regione Veneto. L'opera, frutto della collaborazione tra Gruppo FS Italiane e *Associazione Slow Food*, comprende una ventina di itinerari enogastronomici, da Nord a Sud della Penisola, legati a collegamenti ferroviari regionali.

L'obiettivo del progetto è favorire la conoscenza della tradizione culinaria delle regioni italiane attraverso l'utilizzo del treno come mezzo di trasporto per raggiungere circa 500 ristoratori, botteghe e produttori indicati da *Slow Food* nei pressi delle stazioni ferroviarie.³

Le tratte considerate nel progetto sono le seguenti: Cagliari – Sassari, Lamezia – Rosarno, Parma – Bologna, Spotorno – Bordighera, Verona – Vicenza, Roma – Albano, Napoli – Salerno, Aosta – Ivrea, Terni – Terontola, Torino – Alba, Parma – Milano, Campobasso – Isernia, Pesaro – Ancona, Udine – Trieste, Ancona – Pescara, Trento – Bolzano, Potenza – Melfi, Firenze – Viareggio, Palermo – Messina e Bari-Brindisi.⁴

Grazie all'iniziativa, i turisti possono entrare in contatto con le eccellenze alimentari italiane rendendo il viaggio non soltanto un'occasione per ammirare le bellezze del patrimonio culturale nostrano, ma anche un'opportunità per scoprire cibi e peculiarità locali. In questo senso è stato fondamentale l'apporto di *Slow Food*, associazione *no profit* internazionale che da anni si occupa della valorizzazione dei prodotti locali in ottica sostenibile.⁵

L'esperienza enogastronomica proposta può essere inquadrata anche all'interno dello spazio del "turismo lento", caratterizzato momenti di riflessività e sosta grazie all'utilizzo di mezzi trasporto capaci di favorire tali stimoli, come ciclovie e treni panoramici molto apprezzati dai turisti, ad esempio, in Svizzera.⁶

Infine, merito degli *Itinerari di pAssaggio*, è permettere a pendolari e viaggiatori di vivere l'Italia in treno, coniugando sostenibilità ambientale, valorizzazione del territorio e turismo enogastronomico.

Enrico Bernardini

Bibliografia

Garibaldi, R. (2017). *In viaggio per cibo e vino. Opportunità di un nuovo turismo integrato*. Roma: Aracne.

¹ Fonte: Roberta Garibaldi, [Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2019](#).

² Fonte: formazioneturismo.com

³ Fonti: inItalia.virgilio.it e Blog iVinideiVentaglio.com

⁴ Fonte: FSNews.it

⁵ Fonti: ANSA.it e TempiModerniMagazine.it

⁶ Fonte: mySwitzerland.com

[stampa](#) | [chiudi](#)