
Giornata Mondiale Turismo: Coldiretti, un terzo della spesa turistica va per il cibo. Prima voce del budget

Quasi sei italiani su dieci (58%) in vacanza in Italia al mare, in montagna o nel verde scelgono di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende, agriturismi o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori, ottimizzare il rapporto prezzo/qualità e portarsi a casa un pezzo di storia della tradizione italiana a tavola. È quanto emerge da una analisi Coldiretti/Ixè diffusa in occasione della Giornata Mondiale del Turismo, istituita dall'Organizzazione Mondiale del Turismo (Unwto) che si celebra il 27 settembre, dalla quale si evidenzia che il cibo rappresenta addirittura per il 17% degli italiani la principale motivazione di scelta del luogo di villeggiatura, mentre per un altro 56% costituisce uno dei criteri su cui basare la propria preferenza. Solo un 4% dichiara di non prenderlo per niente in esame. Il cibo – sottolinea la Coldiretti – è diventato la voce principale del budget delle famiglie in vacanza in Italia con circa un terzo della spesa di italiani e stranieri destinato alla tavola per consumare pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, ma anche per cibo di strada o specialità enogastronomiche. L'alimentazione si conferma come il vero valore aggiunto della vacanza in Italia che leader mondiale del turismo enogastronomico potendo contare sull'agricoltura più green d'Europa di 5450 specialità sono ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni censite dalle Regioni, 316 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, la leadership nel biologico con circa 86mila aziende agricole biologiche, la decisione di non coltivare organismi geneticamente modificati (ogm), 25mila agriturismi che conservano da generazioni i segreti della cucina contadina, 10mila agricoltori in vendita diretta con Campagna Amica e le numerose iniziative di valorizzazione, dalle sagre alle strade del vino. L'acquisto di un alimento direttamente dal produttore – sottolinea la Coldiretti – è anche una occasione per conoscere non solo il prodotto, ma anche la storia, la cultura e le tradizioni che racchiude dalle parole di chi ha contribuito a conservare un patrimonio che spesso non ha nulla da invidiare alle bellezze artistiche e naturali del territorio nazionale. In molti casi la vendita – precisa la Coldiretti – è accompagnata anche dalla possibilità di assaggi e degustazioni "guidate", che consente di fare una scelta consapevole difficilmente possibile altrove, ma anche di verificare personalmente i processi produttivi in un ambiente naturale tipico della campagna. L'Italia ha conquistato in pochi anni la leadership mondiale nei mercati contadini davanti agli Usa e Francia con la più vasta rete di vendita diretta degli agricoltori organizzata con propria insegna del mondo grazie alla Fondazione Campagna Amica.

Daniele Rocchi