



**ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO
ENOGASTRONOMIC
REPORT ATTIVITÀ 2024**

<u>INTRODUZIONE</u>	Pag. 3
<u>ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO ENOGASTRONOMICO</u>	Pag. 4
<u>LA RICERCA</u>	Pag. 6
<u>LA DIFFUSIONE DI CONOSCENZA</u>	Pag. 13
<u>GLI EVENTI</u>	Pag. 16
<u>L'AGGIORNAMENTO SUL MERCATO</u>	Pag. 18
<u>IL SUPPORTO AI GIOVANI</u>	Pag. 20
<u>I NUOVI PROGETTI</u>	Pag. 22
<u>IL CORSO DI MANAGEMENT DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO</u>	Pag. 26

INTRODUZIONE

ROBERTA GARIBALDI



Nell'ultimo decennio l'**enogastronomia** ha assunto una **nuova centralità** nel turismo, passando dall'essere una componente accessoria dell'esperienza di viaggio ad elemento assai ricercato ed apprezzato. Forme e modalità di fruizione innovative si sono affermate sul mercato, e luoghi tradizionalmente vocati ad altri scopi – quali aziende agroalimentari e vitivinicole, mercati, ... – sono divenuti vere e proprie attrazioni turistiche

La crescente **rilevanza** e **pervasività** è testimoniata dall'influenza che questa componente ha nel comportamento dei turisti. Il **70% degli viaggiatori italiani** dichiara infatti di aver svolto almeno una vacanza negli ultimi tre anni con questa motivazione primaria, segnando un **+12% sul 2023** e un **+49% sul 2016**. L'**impatto economico e sociale** per il nostro Paese è significativo: il turismo enogastronomico contribuisce a **oltre 40 miliardi di euro** all'economia italiana– di cui 9,2 diretti, 17,2 indiretti e 13,7 di indotto (dati 2023) –, con un rapporto benefici/costi pari a 6,9,

In un mercato sempre più ricettivo e sensibile, puntare sul **turismo enogastronomico** è un'opportunità per **accrescere** la **competitività dei territori** stimolando al contempo dinamiche virtuose di sviluppo sostenibile. L'Italia, da Nord a Sud, nelle città così come nelle aree rurali, vanta un patrimonio unico per ricchezza e qualità. Affinché questo potenziale possa essere esploso, è auspicabile creare quelle condizioni atte a generare valore aggiunto per i territori, le imprese, la comunità locale ed i turisti.

L'anno 2024 ha visto l'**Associazione Italiana Turismo Enogastronomico** proseguire e capitalizzare numerose **iniziative** e **progetti** a livello nazionale ed internazionale, che presentiamo in dettaglio in questo rapporto annuale – sempre con l'obiettivo di promuovere e sostenere la valorizzazione dell'enogastronomia nel settore turistico del Belpaese.

Roberta Garibaldi, *Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico*



PROGETTI ED ATTIVITÀ PER VALORIZZARE IL TURISMO ENOGASTRONOMICICO ITALIANO

L'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico è una **organizzazione senza scopo di lucro** fondata nel 2019 per volontà di **Roberta Garibaldi**.

In linea con le **indicazioni dell'Organizzazione Mondiale del Turismo-UNWTO**, promuove il ruolo del **turismo enogastronomico come driver** per uno **sviluppo economico, sociale e culturale sostenibile** dei territori del **Belpaese**.

Intraprende **progetti ed attività di ricerca applicata**, di **divulgazione e formazione**

«Mettere il turismo enogastronomico italiano nelle condizioni di creare valore aggiunto per i territori, le imprese, la comunità locale ed i turisti»



VISION

Il **turismo enogastronomico** rappresenta una **leva di sviluppo per l'Italia**, in grado di **preservare e valorizzare** la ricchezza del **patrimonio** agroalimentare e vitivinicolo, i paesaggi rurali, le tradizioni e le identità.

Crea nuove opportunità di sviluppo sostenibile per tutti gli attori della filiera e per le comunità locali, **stimola processi di collaborazione** inter- ed intra-settoriali capaci di sostenere l'innovazione, **amplia l'offerta turistica** di un territorio **arricchendola** di proposte a valore aggiunto.

«L'Associazione è impegnata a livello nazionale ed internazionale per promuovere la valorizzazione del turismo enogastronomico italiano»



MISSION

Ha come **obiettivo** lo **studio** e la **comprensione** di un **fenomeno** oggi sempre più rilevante a livello economico, sociale e culturale in Italia e nel mondo.

Si adopera per **sensibilizzare e stimolare all'innovazione** *policy makers* e *stakeholders* delle filiere del turismo e dell'enogastronomia, promuovendo ed organizzando **corsi di formazione, incontri divulgativi e dibattiti**.

Svolge attività di **supporto e formazione** per la **narrazione dei territori** e per una **fruizione esperienziale** dei territori in cui i **turisti** diventano «**visitatori**» e «**visitatori**».

Sin dalla sua nascita dedica una particolare **attenzione ai giovani professionisti**, attraverso **borse di studio e tirocini**.

Definire

Optimizer
The Planner

friends
travelling
together

Understand RC

2. PROBLEMS / PAINS

Which problems do you solve for your customers?
There could be more than one, e.g. existing solar solutions for private homes are a good investment (1).

LA RICERCA

TOO MANY
POINTS FOR
COMPARISON

(FII) Hard to
coordinate
making for

TOO MANY
TABS

Too many
info on SR
cards

RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMIC ITALIANO

Il «Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano» è un documento di riferimento per le istituzioni e gli operatori del settore a livello nazionale, regionale e locale

Attraverso **analisi, dati, ricerche inedite** e **contributi di autorevoli esperti** del mondo accademico e scientifico viene offerta una **panoramica del turismo enogastronomico a 360 gradi**.

Dallo studio del **comportamento del turista** all'analisi quantitativa dell'**offerta a tema** a livello nazionale e regionale; dall'osservazione delle **dinamiche dell'intermediazione** ai progetti e alle **strategie di valorizzazione e promozione** messe in atto a livello internazionale; dalla comprensione delle dinamiche di questo segmento turistico attraverso i **Big Data** alla visione dei principali esperti ed operatori del comparto.



15 volumi dal 2016



RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO L'EDIZIONE 2024



Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano: Edizione 2024



Uno **studio approfondito** che presenta le principali tendenze del settore attraverso **ricerche inedite, buone pratiche e contributi di esperti internazionali e nazionali.**

Identifica le **azioni necessarie** per supportare la crescita del turismo enogastronomico.

Roberta Garibaldi, Presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, è autrice e coordinatrice della ricerca. Fanno parte del Comitato Scientifico:

- 🍷 **Carlos Fernandes**, Instituto Politécnico de Viana do Castelo-IPVC (Portogallo)
- 🍷 **Greg Richards**, NHTV Breda University of Applied Sciences e Tilburg University (Paesi Bassi);
- 🍷 **Marcantonio Ruisi**, Università degli Studi di Palermo
- 🍷 **Matthew J. Stone**, University of California, Chico (USA)



Mauro Agnoletti (Università degli Studi di Firenze); **Silvia Baldini** (ICIF USA Ambassador and VP of Branding); **Angelo A. Camillo** (Sonoma State University); **Carlo Carollo** (TheFork); **Nerina di Nunzio** (Food Confidential); **Giulia Eremita** (Esperta in comunicazione e marketing digitale); **Carlos Fernandes** (IPVC); **Pietro Ienca** (Trip In Your Shoes); **Emanuela Panke** (Iter Vitis Les Chemins de la vigne en Europe); **Greg Richards** (NHTV Breda University of Applied Sciences e Tilburg University); **Mauro Rosati** (Fondazione Qualivita); **Marcantonio Ruisi** (Università degli Studi di Palermo); **Eugenio Signoroni** (Slow Food).



Valdichiana Living; VisitEmilia.



Federturismo; Fondazione Qualivita; Iter Vitis Les Chemins de la vigne en Europe.



Economics Living Lab; TheFork; Università degli studi di Bergamo – Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture Straniere.

PRIMO RAPPORTO SUL TURISMO ED IL MONDO CASEARIO



Il «Rapporto sul Turismo ed il Mondo Caseario» rappresenta il primo lavoro di analisi sistematica sulla domanda e l'offerta a livello nazionale dedicato al mondo caseario

Attraverso **contributi** di autorevoli **esperti** del mondo accademico e **professionisti**, **dati** di ricerche inedite e **buone pratiche** permette di comprendere come si sta evolvendo questo segmento che negli ultimi anni sta ricevendo una crescente attenzione da parte del pubblico.

Il volume consta di **4 sezioni**:

- Uno sguardo sul turismo ed il mondo del formaggio
- L'offerta turistica legata al mondo del formaggio
- Il comportamento del turista
- Progetti di rete per la valorizzazione turistica del formaggio

Il rapporto è disponibile al download gratuito dal sito www.robtagaribaldi.it.



CONTRIBUTOR

Federica Burini (Università degli Studi di Bergamo); **Elena Carnevali** (Sindaco di Bergamo); **Claudio Cecchinelli** (Bergamo Città Creativa UNESCO); **Maria Cristina Crucitti** (*The Cheese Storyteller*); **Francesc Fusté-Forné** (Università di Girona, Spagna); **Alberto Gottardi** (FORME); **Chiara Massacesi** (Università di Bolzano); **Igino Morini** (Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano)



COLLABORAZIONI

Comune di Bergamo; Bergamo Città Creativa UNESCO; FORME.

RAPPORTO SUL TURISMO DELL'OLIO

Il «Rapporto sul Turismo dell'Olio» rappresenta il primo approfondimento a livello nazionale dedicato al turismo dell'olio

Restituisce un quadro aggiornato dell'interesse dei viaggiatori italiani verso le esperienze a tema olio, le buone pratiche, le nuove progettualità e le linee strategiche per uno sviluppo armonioso del settore.

Realizzato con l'**Associazione Nazionale Città dell'Olio** e a **Unaprol Consorzio Olivicolo Italiano**.

Il volume consta di **5 sezioni**:

- Lo scenario attuale: turismo enogastronomico ed oleoturismo
- Il turista e l'olio: analisi del comportamento e dei desiderata
- Il Concorso Nazionale e le buone pratiche di turismo dell'olio
- Il Club di prodotto del turismo dell'olio
- Il futuro del turismo dell'olio

Il rapporto è disponibile al download gratuito dal sito www.robtagaribadi.it.



LA DIFFUSIONE DI CONOSCENZA

CarTES

CARTA PER IL TURISTA ENOGASTRONOMICAMENTE SOSTENIBILE



La «Carta per il Turista Enogastronomico Sostenibile» è un vademecum per fare esperienza dell'enogastronomia di un territorio nel rispetto dell'ambiente, della cultura e della comunità locale.

In un mondo con risorse limitate, dove si consuma più di quanto è effettivamente disponibile, adottare un **approccio sostenibile quando si viaggia** non è più una scelta, ma una **necessità**.

La «Carta per il Turista Enogastronomico Sostenibile» fornisce **indicazioni e suggerimenti pratici** per rendere il **viaggio enogastronomico più sostenibile**. Permette di conoscere le **pratiche** sostenibili che ogni viaggiatore potrà facilmente adottare nei prossimi viaggi per **apprezzare appieno la ricchezza enogastronomica locale** con un **minore impatto** sull'ambiente, sulla società e sulla cultura.

Il progetto è realizzato da **Associazione Italiana Turismo Gastronomico, Federazione Itinerario Culturale del Consiglio d'Europa, Associazione Nazionale Città del Vino, Associazione Nazionale Città dell'Olio, Federazione nazionale delle Strade del vino, dell'olio e dei sapori e Terranostra-Coldiretti, Unpli e Consulta Nazione dei distretti del cibo,**

I dettagli e la Carta sono disponibili all'indirizzo: www.turistaenogastronomicosostenibile.it

DIALOGHI SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO

Webinar fruibili gratuitamente dal pubblico per aggiornare, condividere, formare, fornire spunti

Attraverso **dialoghi con i primari esperti** del settore a livello mondiale ed i **principali operatori** nazionali operanti nel turismo enogastronomico si mostrano le **tendenze emergenti**, si presentano **buone pratiche** e si riflette su **temi di attualità** e di **prospettiva** per il settore.

Nel 2024 è stata lanciata la nuova serie **«Dialoghi sul Turismo Enogastronomico – Speciale Intelligenza Artificiale»**, con un focus innovativo sui nuovi strumenti a disposizione del settore per valorizzare l'offerta *food & wine* attraverso l'AI.

Key fact:

- 🍃 **Parterre di ospiti di rilievo assoluto:** Organizzazione Mondiale del Turismo-UN Tourism, Guida Michelin, Fondazione Qualivita, BTO Educational, Associazione Donne del Vino, Associazione Città dell'Olio
- 🍃 **Partnership** avviate: Unicredit – programma Made4Italy, Invitalia
- 🍃 Oltre **8.000 utenti unici** tra la piattaforma, YouTube ed i podcast



Dialoghi sul Turismo Enogastronomico

Roberta Garibaldi

13 video 551 visualizzazioni Ultimo aggiornamento in...



▶ Riproduci tutto

↻ Casuale

GLI EVENTI

O novo significado do Trabalho
e o futuro da Gestão

Alexandre Pellaes
www.alexandrepeleaes.com.br

LinkedIn Instagram @peleaes



O novo significado do Trabalho
e o futuro da Gestão

Alexandre Pellaes
www.alexandrepeleaes.com.br

LinkedIn Instagram @peleaes

EVENTI NAZIONALI ED INTERNAZIONALI



Eventi nazionali e internazionali per mostrare e spiegare gli output delle ricerche

Abbiamo **presentato le nostre ricerche** ai **principali convegni scientifici** sui temi del turismo ed enogastronomia **di rilevanza internazionale e nazionale**.

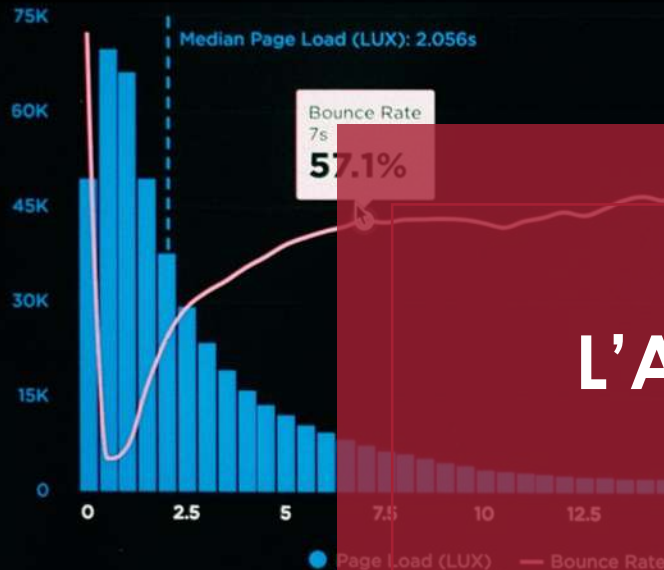
Abbiamo **presenziato ai primari eventi italiani** dedicati ad operatori ed al grande pubblico – tra cui Vinitaly, Buy Tourism Online (BTO), TTG Rimini, Borsa Internazionale del Turismo (Bit), Vinitaly, Forum Community Food & Beverage organizzato da The European House,

Principali convegni del 2024:

- 🍷 Be Travel Onlife - BTO 2024, 27-28 novembre
- 🍷 Great Wine Capitals, «Annual conference», 24 ottobre
- 🍷 TTG Travel Experience, 9 ottobre
- 🍷 Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR), convegno «It's more than just food», 18 settembre
- 🍷 Academy of Wine Business Research, «2024 Conference», 9-12 giugno
- 🍷 Forum Community Food & Beverage, convegno «Il Modello Agrifood Puglia per il Made in Italy: evoluzioni e sfide, oltre i confini nazionali», 26 giugno
- 🍷 Vinitaly, 16 aprile

USERS: LAST 7 DAYS USING MEDIAN

LOAD TIME VS BOUNCE RATE



OPTIONS

100 %

START RENDER VS BOUNCE RATE



OPTIONS

100 %

L'AGGIORNAMENTO SUL MERCATO

PAGE VIEWS VS ONLOAD

Page Load (LUX)

0.7s

1s

0.8s
0.6s
0.4s

Page Views (LUX)

2.7Mpvs

Bounce Rate (LUX)

40.6%

500K 100%

400K 80%
300K 60%
200K 40%

SESSIONS

Sessions (LUX)

479K

4 pvs
3.2 pvs
2.4 pvs
1.6 pvs

Session Length (LUX)

17min

PVs Per Session (LUX)

2pvs

100K 40 min
80K 32 min
60K 24 min
40K

L'AGGIORNAMENTO SUL MERCATO

Attività di divulgazione scientifica e di sensibilizzazione verso policy makers e stakeholders delle filiere del turismo e dell'enogastronomia

Ci impegniamo in una **comunicazione costante** per **aggiornare sulle tendenze e le innovazioni del mercato** attraverso una newsletter dedicata e post sui principali social media (Facebook, Instagram e LinkedIn).

22.000 iscritti alla newsletter

53.926 follower, 444.907 copertura,

27.863 follower su LinkedIn

11.600 follower su Instagram





IL SUPPORTO AI GIOVANI

IL SUPPORTO AI GIOVANI



Sin dalla sua nascita, l'Associazione dedica una particolare attenzione ai/alle giovani professionisti/e supportandoli nella loro crescita

Premio migliore tesi di laurea

Premio per la migliore tesi di laurea sul turismo enogastronomico istituito nel 2020 **in collaborazione con SISTUR** – Società Italiana di Scienze del Turismo. Assegna una **borsa del valore all vincitore** oltre che l'iscrizione gratuita alla SISTUR per l'anno successivo.

Tirocini

Stage formativi per **studenti e studentesse** iscritte a lauree triennali e magistrali. Dal 2019 sono stati attivati **13 tirocini**, di cui 6 hanno proseguito con collaborazioni retribuite post tirocinio

Partecipazione gratuita al corso di management del turismo enogastronomico

Gratuità erogate ai **migliori neolaureati e neolaureate** per facilitare le nuove leve nell'acquisizione di competenze specifiche sul tema. Dal 2020 sono stati **110 i corsisti** che ne hanno fruito.

I NUOVI PROGETTI

LIBRO BIANCO
LE PROFESSIONI DEL
TURISMO
ENOGASTRONOMICICO



Il primo documento che definisce chiaramente le figure professionali nel turismo enogastronomico

Questo **libro bianco** analizza il **contesto attuale**, i **bisogni** e i **desiderata** degli operatori identificando le **aree di competenza** all'interno delle quali si ravvisa la necessità di **nuove figure professionali** e ne delinea il **profilo** attraverso schede che identificano attività, competenze *hard* e *soft* e percorso formativo.

Sono **quattro professioni** le professioni identificate:

- 🍷 *Wine & Food Hospitality Manager*
- 🍷 *Hospitality Executive/Assistant*
- 🍷 *Curatore di Esperienze Enogastronomiche*
- 🍷 *Product Manager per Il Turismo Enogastronomico*

Il documento contiene inoltre una **mappatura dei percorsi formativi esistenti**, con l'elenco dei corsi ad oggi attivi ed il relativo dettaglio.

Sarà presentato al pubblico nel **gennaio 2025**.

TOOLKIT
RICORDI
ESPERIENZIALI DI
VIAGGIO

Un toolkit destinato agli operatori con indicazioni concrete e buone pratiche per costruire ricordi esperienziali di viaggio

Ossia «strumenti» capaci di **creare valore aggiunto**, rafforzando l'**esperienza di viaggio** e il **ricordo** associato, e non non più semplici «oggetti-ricordo».

Questa guida vuole **sensibilizzare** sulla loro **importanza** attraverso **dati** ed informazioni aggiornate e mostrare quali sono gli **step da considerare** per la costruzione. Particolare enfasi sarà data ai seguenti aspetti:

- 🍃 Innovazione tra tradizione e creatività
- 🍃 Connessione con il territorio
- 🍃 Sostenibilità
- 🍃 Packaging tra necessità di conservazione del prodotto e design
- 🍃 Storytelling
- 🍃 I luoghi di acquisto
- 🍃 Il trasporto





SOSTIENI L'ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO ENOGASTRONOMICO

- ✓ Associati
- ✓ Sostieni con un contributo uno dei nostri progetti

**BENEFIT PER I SOCI
IL CORSO DI MANAGEMENT DEL
TURISMO ENOGASTRONOMICO**

CORSO DI MANAGEMENT DEL TURISMO ENOGASTRONOMICICO



Associazione
Turismo Enogastronomico

CORSO DI SPECIALIZZAZIONE

MANAGEMENT DEL TURISMO ENOGASTRONOMICICO

Personalizza, innova e digitalizza
la tua offerta enogastronomica

Garibaldi
TURISMO

ISCRIVITI

Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

Associazione Italiana
Turismo Enogastronomico

Corso di specializzazione rivolto a professionisti e non che offre una formazione di alto livello grazie ad un percorso innovativo che unisce teoria e pratica ed un parterre di docenti di grande esperienza

Strutturato in **due livelli** (base ed avanzato), consente ai partecipanti di **acquisire le competenze** necessarie per **sviluppare ed innovare** la propria offerta, grazie a conoscenze aggiornate, dati attuali e introvabili sul mercato ed un **approccio internazionale**.

Non ha scopo di lucro: le quote di iscrizione servono per finanziare le attività dedicate ai più giovani e la ricerca.

8 edizioni (6 corso base e 2 corso avanzato)

346 partecipanti

1 Corso di Formazione Residenziale sui Nuovi Trend del Turismo Enogastronomico con 11 partecipanti (29-30 marzo 2023)

Attualmente aperte le iscrizioni alla nuova edizione del corso interamente dedicata al nuovo «Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano»

Per maggiori informazioni: <https://academy.robertagaribaldi.it>

LE RECENSIONI DEI PARTECIPANTI



«Sono molto soddisfatta del corso perché ricco di dati che permettono di capire la direzione in cui il turismo si sta muovendo»



«Corso molto stimolante, ricco di spunti e buone idee da sviluppare»



«Tutti professionisti molto competenti e preparati»



«Sono molto soddisfatta del corso e trovo che tutti gli insegnanti siano competenti»



«Argomenti validi ed ampi, che abbracciano un po' tutti i temi dell'enoturismo in senso ampio»



«Materiale ben programmato e presentato. Informazioni chiare (slide, dati, ecc.) trasmesse con linguaggio semplice ma professionale»

ROBERTA GARIBALDI

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE
ITALIANA TURISMO
ENOGASTRONOMICO



- **Roberta Garibaldi è professore universitario**, svolge attività di **formazione e ricerca** per la promozione dei territori, del turismo enogastronomico e culturale.
- È **regista di progetti applicati a livello internazionale**, ha lavorato per molteplici Ministeri del turismo ed enti internazionali (da UN Tourism-Organizzazione Mondiale del Turismo a FAO).
- È stata **Amministratore Delegato di ENIT** – Agenzia Nazionale del Turismo durante il governo Draghi e **Vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE** – Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico.
- È **keynote speaker** ai principali **eventi sul tema del turismo**. Ricopre numerose cariche, tra cui Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico.
- È autrice di **23 libri** e di oltre **60 pubblicazioni scientifiche**. Sono **15 i volumi del «Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano»**.
- È Cavaliere dell'Ordine «Al merito della Repubblica Italiana».



**ASSOCIAZIONE ITALIANA TURISMO
ENOGASTRONOMICO
REPORT ATTIVITÀ 2023**