

Il boom del turismo enogastronomico al centro di una tavola rotonda a Modena

# L'Italia scommette sul "Turismo DOP", abbinamento fra cultura, agroalimentare e vitivinicolo di qualità

*L'indagine Qualivita evidenzia l'affermarsi di un nuovo modello di accoglienza e fruizione del territorio spinto dai Consorzi di tutela e basato sui prodotti DOP IGP*

## TURISMO DOP



**210**  
EVENTI



**17**  
ESPERIENZE



**160**  
ITINERARI



**600**  
BENI CULTURALI

FONTE: Osservatorio Qualivita

Il rapporto tra crescita del **turismo enogastronomico e Indicazioni Geografiche** in Italia è stato il tema principale della tavola rotonda **Turismo DOP** che si è tenuta oggi a Modena, nel nuovissimo museo "Casa Mazzetti", alla presenza dei principali attori del settore DOP e IGP. L'iniziativa, organizzata dalla Fondazione Qualivita in collaborazione con il Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP e il Consorzio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, ha messo in luce le dimensioni e le caratteristiche del fenomeno e **le esperienze dei Consorzi di Tutela dei prodotti DOP e IGP** e delle istituzioni nell'ambito della promozione, dell'accoglienza e dei servizi turistici.

In tutta Italia i prodotti DOP IGP hanno assunto un ruolo strategico nel settore turistico sviluppando numerose attività. Dall'**indagine Qualivita**, svolta presso i Consorzi di tutela, emergono dati importanti: l'Italia conta oltre **200 Eventi** incentrati sui prodotti ad Indicazione Geografica, **150 Itinerari e Strade attive**, più di **600 Risorse Culturali** intimamente legate al patrimonio alimentare e **17 Esperienze** come nuove proposte di incontro interattivo con il mondo rurale.

Il **driver enogastronomico** è fondamentale: motiva un turista su due (48%) a venire in Italia (Ispos-Enit, 2017) ed è prioritario anche per i viaggiatori italiani visto che quasi due su tre (63%) ritengono importante la presenza di un'offerta legata al cibo per scegliere i propri viaggi ("Primo Rapporto sul Turismo Enogastronomico italiano 2018" dell'Università di Bergamo).

La sintesi delle relazioni della Tavola Rotonda fa emergere l'importanza di esperienze come quelle promosse e stimolate dai Consorzi di tutela e dalle aziende DOP IGP in una logica di sistema territoriale. Da un lato, le imprese agroalimentari e vitivinicole investono in un nuovo modello aziendale che concepisce i propri spazi non solo come luoghi di produzione, ma anche per la conoscenza e l'acquisto del prodotto. Dall'altro, i Consorzi portano avanti progettualità che vanno dall'educazione alimentare alla valorizzazione delle vere eccellenze del mondo rurale. Un processo che trova nel **legame tra "beni culturali" e prodotti DOP IGP, un connubio strategico** per lo sviluppo di interi territori.

Iniziative che per dimensione e qualità – sottolineano i relatori – meritano una riflessione anche di natura normativa, per incentivare i progetti di sistema promossi da Consorzi di tutela ed enti di promozione di importanza primaria, realizzati con l'obiettivo di attrarre turismo, qualificare i servizi e promuovere un calendario di iniziative nazionali del Turismo DOP.

### DOP IGP IN ITALIA

**300.000**  
OPERATORI

€ **15 mld** €  
VALORE

**+70%**  
IN DIECI ANNI

**22%**  
EXPORT AGROALIMENTARE

FONTE: XV Rapporto Ismea-Qualivita

UFFICIO STAMPA QUALIVITA

Tel. (+39) 0577 1503049  
comunicazione@qualivita.it  
qualivita.it - qualigeo.eu

f t i in @fqualivita

#turismodop