

Qualivita “Dal nuovo Regolamento UE opportunità per lo sviluppo del turismo enogastronomico grazie al ruolo dei Consorzi di Tutela”

written by Marco Salvaterra | 21 aprile 2023

Turismo DOP
Dalla riforma IG europea nuove opportunità per i Consorzi di tutela nello sviluppo del Turismo Enogastronomico

ASSET TURISMO DOP

- Rapporto sul turismo enogastronomico Associazione italiana Turismo Enogastronomico
- Eventi collettivi nazionali
- Eventi collettivi Consorzi DOP IGP
- Eventi aziende DOP IGP

SOGGETTI

- Ministero del Turismo
- ENIT
- MASAF
- Regioni e Province Autonome
- Agenzie di promozione turistica
- Enti e Associazioni territoriali

OPPORTUNITÀ

- Progetti di promozione integrata
- Accordi piattaforme di prenotazione online
- Sinergie con operatori turistici
- Servizi turistici integrati Consorzi - Aziende DOP IGP
- Standard di accoglienza turistica per la filiera DOP IGP

fondazione **QUALIVITA**

Dalle nuove norme europee un volano per lo sviluppo turistico di produzioni DOP IGP e territori italiani

L'approvazione della bozza di **Regolamento delle Indicazioni Geografiche** dell'Unione europea da parte della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento UE, avvenuta il 20 aprile 2023, porta con sé numerose novità in grado di produrre sviluppo per tutti i prodotti agroalimentari e vitivinicoli europei ed italiani DOP IGP e le bevande spiritose IG.

Come sottolinea **Mauro Rosati**, Direttore Generale Fondazione Qualivita, una delle introduzioni più importanti riguarda la definizione delle competenze turistiche dei Consorzi di tutela attraverso l'attribuzione di un ruolo istituzionale nella promozione del **"Turismo DOP"** ossia il turismo enogastronomico legato a progettualità autentiche sui prodotti a Indicazione Geografica.

*"Qualivita ha sostenuto con forza - afferma Rosati - l'introduzione nel nuovo regolamento degli aspetti legati alla **promozione dell'enoturismo** e delle **funzioni di coordinamento dei Consorzi di tutela**, dopo aver sostenuto negli anni le numerose esperienze delle filiere DOP IGP italiane, sempre più al centro dell'offerta turistica nazionale, come testimoniano i numerosi esempi, dai Caseifici Aperti del Parmigiano Reggiano DOP all'emergente esperienza del Cioccolato di Modica cresciuta fortemente con il riconoscimento IGP.*

*Siamo convinti che il "Turismo DOP" in questa forma possa rivelarsi, anche per le piccole filiere a Indicazione Geografica, un vero volano per lo **sviluppo** delle **produzioni** e soprattutto dei **territori**, incentivando quelle attività turistiche a agrituristiche intimamente legate con la produzione agricola e agroalimentare italiana.*

*A rafforzare questo processo il nuovo **ruolo dei Consorzi di tutela** che permetterà loro di collaborare*

*concretamente con il **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**, di concerto con le istituzioni di settore come **Ministero del turismo** ed **Enit**, per prendere parte a iniziative di promozione internazionale che possono essere ulteriore leva di crescita molto importante. Un'iniziativa che può dare già nel breve periodo dei riscontri tangibili alle DOP IGP italiane, in particolare alle filiere di piccole dimensioni".*

Da anni il "Rapporto sul Turismo Enogastronomico" realizzato dalla Prof. **Roberta Garibaldi** evidenzia una crescita di questo fenomeno con numeri impressionanti frutto del costante lavoro delle imprese e delle numerose organizzazioni di promozione come Le strade dei Sapori e del Vino, Città dell'Olio, Le Città del Vino, Movimento Turismo del Vino ecc

Per quanto riguarda il settore specifico DOP IGP, l'Osservatorio Qualivita, solo nel 2022, ha contato oltre **230 eventi organizzati dai Consorzi di tutela** fra degustazioni, visite outdoor, festival e iniziative che hanno risposto alla richiesta dei cittadini di esperienze vere nei territori del cibo e del vino. E in molti casi proprio le piccole filiere, che più di altre hanno subito gli effetti legati alla pandemia e alla contrazione di alcuni canali distributivi, sono riuscite a dare una risposta concreta attraverso iniziative di vendita diretta e incoming turistico offrendo esperienze enogastronomiche qualificate.

A questo aspetto si aggiungono numerosi elementi positivi legati al coordinamento dei Consorzi di tutela: dalla **formazione di un consumatore consapevole** attraverso attività esperienziali, capaci di trasferire tutti i valori della filiera come il "saper fare", i fattori ambientali, il patrimonio artistico e culturale o quello storico e sociale fino all'introduzione di una **gestione sostenibile coordinata** sul territorio in grado di salvaguardare le risorse naturali degli areali.