

MalpensaNews

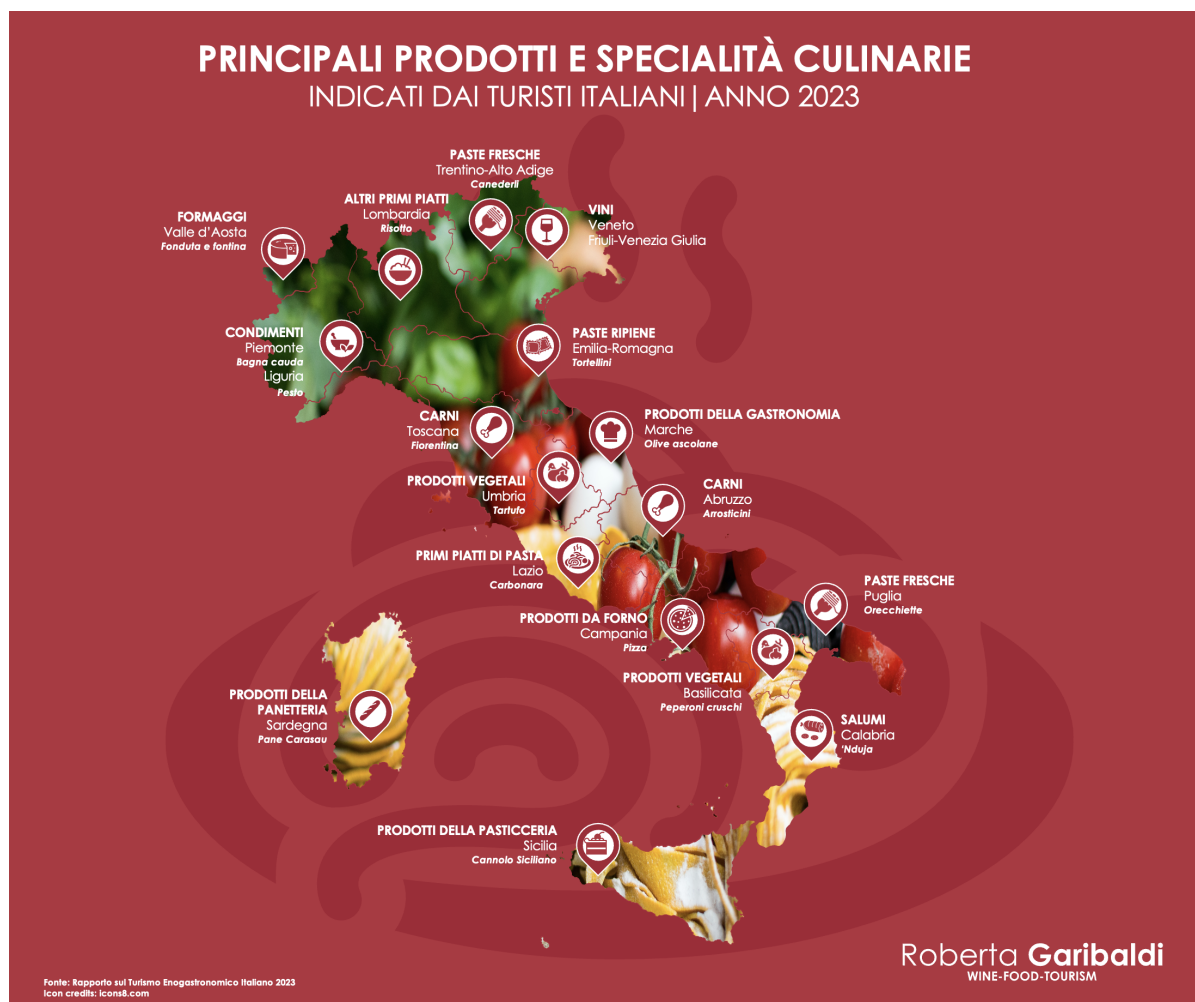
Dalla bagna cauda alla 'nduja: i piatti più amati d'Italia

Maria Carla Cebrelli · Thursday, April 13th, 2023

Per molti la Lombardia è la terra del risotto. Così come la Valle d'Aosta richiama al palato il gusto dei formaggi e la Liguria il sapore del pesto. Ma quali sono esattamente i piatti tipici più conosciuti e apprezzati dai turisti del gusto? A svelarlo sono le anticipazioni del **Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2023** di Roberta Garibaldi e realizzato sotto l'egida dell'**Associazione Italiana Turismo Enogastronomico**, che sarà presentato a maggio. Vini, carni e salumi, pasta e formaggi sono nell'ordine le categorie più menzionate.

Il **vino** è il prodotto più identificativo per Veneto e Friuli-Venezia Giulia, oltre a figurare nella top3 di numerose altre regioni italiane del centro nord. I **salumi** primeggiano in Calabria, il Lazio è la regina della **pasta**, con ben tre specialità nella top3 (**carbonara, amatriciana e cacio e pepe**); la Valle d'Aosta, invece, dei formaggi, con **fonduta e fontina** tra i prodotti più identificativi. **L'olio** entra in classifica con la Puglia. I risultati mostrano, regioni italiane i cui piatti tipici sono immediatamente associati come eccellenze del territorio, mentre per altre regioni si evidenzia una certa difficoltà nell'individuare un piatto rappresentativo.

In vetta alla classifica si impone l'Emilia-Romagna: l'80% degli intervistati è stato in grado di indicare almeno un piatto tipico della regione e il più conosciuto è il **tortellino** (39%), davanti alla **piadina** (17%). In seconda posizione si piazza la Campania (77%), principalmente grazie alla **pizza** (37%) e alla mozzarella di bufala campana (18%). Medaglia di bronzo per la Sicilia con il 76%: il prodotto più conosciuto è un dolce ovvero il **cannolo** (23%), a seguire gli arancini/ne (18%). In evidenza, al quarto posto, un'altra regione del sud. Si tratta della Calabria, che arriva a pari merito con il Lazio a quota 73%, con un balzo di ben sette posizioni dall'edizione 2021 del Rapporto a quella attuale. Il sesto posto appartiene alla Liguria, che invece esprime la ricetta con il punteggio più alto in assoluto tra quelli indicati dal campione di riferimento: più di un intervistato su due ha infatti ricollegato la cucina ligure al **pesto**.



Quali sono gli altri prodotti più conosciuti, regione per regione? Andiamo per ordine. Oltre il 70% del campione sa citare almeno un prodotto della Puglia e in testa ci sono le **orecchiette**; subito dopo viene la **Lombardia**, dove a dominare è l'idea del **risotto**. Al nono posto la Toscana, prevalentemente ricollegata alla bistecca. Decima posizione per la Sardegna, con il **pane carasau** davanti a **porceddu e pecorino**. La seconda parte della classifica si apre con il Piemonte (al top la **bagna cauda**), che precede il Trentino-Alto Adige (**canederli**) e il Veneto (ricollegato al **vino**). L'Abruzzo segna lo spartiacque tra le regioni per le quali almeno la metà degli intervistati sa indicare un piatto tipico e nel caso della cucina abruzzese si rivelano decisivi gli **arrosticini** (34%). Scendendo sotto la soglia del 50% di riconoscibilità, troviamo nell'ordine: Friuli-Venezia Giulia (con il vino considerato prodotto-icona), Valle d'Aosta (domina la **fonduta**), Umbria (**primo il tartufo**), Marche (**olive ascolane**) e Basilicata (**peperone crusco**). A chiudere la classifica è il Molise: solo due intervistati su dieci sono in grado di indicare un piatto tipico molisano e i più gettonati sono, a pari merito, la **pasta, il caciocavallo e il vino**.

“I prodotti e le specialità enogastronomiche sono potenti strumento di marketing territoriale in grado di promuovere una destinazione, oltre che essere un elemento chiave attorno cui costruire l'offerta turistica”, afferma Roberta Garibaldi. “Dall'indagine emerge un quadro eterogeneo, con regioni che possono sfruttare questa riconoscibilità attraverso le proprie tipicità per accrescere l'attrattività come meta enogastronomica. Altre, invece, necessitano di un'azione volta ad accrescere la conoscenza nel grande pubblico di ciò che possono e sanno offrire; spesso si tratta di produzioni e specialità note al pubblico, ma non immediatamente identificabili con il territorio di origine. Il Rapporto Sul Turismo Enogastronomico Italiano presenta analisi quanti-qualitative, ricerche inedite e contributi del Comitato Scientifico rappresentato da autorevoli esperti del mondo

accademico e scientifico, nazionali e internazionali, offrendo **una panoramica a 360 gradi del turismo enogastronomico dal punto di vista della domanda e dell'offerta**".

Roberta Garibaldi è Presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, professore di Tourism Management all'Università degli Studi di Bergamo e vicepresidente della Commissione Turismo dell'OCSE-Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico. Ricopre numerose cariche a livello internazionale e nazionale, tra cui Ambassador della World Food Travel Association, membro del Board of Advisor presso World Gastronomy Institute e del Consiglio di Presidenza della SISTUR-Società Italiana di Scienze del Turismo. È autrice di molteplici saggi in riviste italiane e straniere e di libri. È keynote speaker ai principali eventi internazionali sul tema del turismo, fra cui i forum mondiali dell'UNWTO-Organizzazione Mondiale del Turismo ed il World Economic Forum di Davos. *Nota metodologica: i dati provengono da un'indagine svolta su un campione rappresentativo della popolazione turistica italiana (n.=1.500) per genere, età e regione di residenza condotta nel mese di Gennaio 2023.

This entry was posted on Thursday, April 13th, 2023 at 10:47 am and is filed under [Life](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.