

Agrifood

00118

00118

«Un turismo sostenibile con le vie del gusto»

Nico Casale

È la sostenibilità uno dei temi principali della seconda giornata di Agrifood Future, la cinque giorni promossa a Salerno da [Unioncamere](#) e [Camera di Commercio](#) per offrire un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. «L'obiettivo di quest'iniziativa – sottolinea il presidente di [Unioncamere](#) e della [Camera di Commercio](#) di Salerno, [Andrea Prete](#) – è, intanto, fare un focus sullo stato dell'arte. E, poi, raccogliendo tutti gli spunti che verranno fuori, credo che potremo tracciare la strada da percorrere per perseguire alcuni obiettivi sui quali ci vogliamo impegnare».

A pag. 22

La cinque giorni di Agrifood Future

«Turismo a misura d'uomo grazie all'enogastronomia»

► Focus sostenibilità in villa e al Verdi ► Prete: spreco alimentare, livelli alti
«Nuovi equilibri tra urbano e rurale» come in un nessun altro settore

Nico Casale

È la sostenibilità uno dei temi principali della seconda giornata di Agrifood Future, la cinque giorni promossa a Salerno da [Unioncamere](#) e [Camera di Commercio](#) per offrire un confronto aperto sul futuro del settore agroalimentare. «L'obiettivo di quest'iniziativa – sottolinea il presidente di [Unioncamere](#) e della [Camera di Commercio](#) di Salerno, [Andrea Prete](#) – è, intanto, fare un focus sullo stato dell'ar-

te. E, poi, raccogliendo tutti gli spunti che verranno fuori, credo che potremo tracciare la strada da percorrere per perseguire alcuni obiettivi sui quali ci vogliamo impegnare». Su tutti, «l'invito alla riduzione dello spreco alimentare», ribadisce Prete, ritenendo che «non vi sia alcun settore industriale dove lo spreco del prodotto realizzato sia così elevato. E questo avviene in un ambito in cui sappiamo che ci sono fasce di persone nel mondo che hanno ancora il problema della fame». Un altro obiettivo di

Agrifood Future «è valorizzare le produzioni italiane – evidenzia - anche a difesa di alcune novità che potrebbero essere, in



qualche maniera, contrarie alla tradizione e alla qualità delle nostre produzioni. Forzature sul cibo che non si sposano con la nostra tradizione. Avremo riflessioni su questo tema nei prossimi giorni».

IL RAPPORTO

Dopo la giornata inaugurale in cui tanti sono stati gli approfondimenti sull'agroalimentare, ieri al Green Stage, nel viale tra villa comunale e teatro Verdi, Nunzia De Girolamo ha intervistato il numero uno di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, e la presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, Roberta Garibaldi, ha presentato il rapporto 2023 «Turismo enogastronomico e sostenibilità», di cui è autrice. «Quest'estate - ricorda Garibaldi - ci siamo

trovati in una situazione un po' diversa da quella che sognavamo durante il Covid. Sognavamo un turismo che aveva superato i temi dell'overtourism, che era green, sostenibile, con nuovi equilibri tra urbano e rurale. Invece, abbiamo visto che non è così, abbiamo visto un turismo a macchia di leopardo, con forte overtourism in alcune aree e con fasce della popolazione che non si sono permesse di viaggiare». Elementi che spingono «a ragio-

nare e a pensare a strategie, ad azioni per poter riequilibrare tutto questo». «Una leva - dice Garibaldi - è sicuramente l'enogastronomia, attraverso cui possiamo cercare di portare le persone ver-

so i territori interni e ridistribuire maggiormente il turismo». Intanto, constata che «stiamo perdendo l'abitudine a cucinare e, in alcuni casi, si stanno impoverendo i mercati. Tutto questo si

può preservare attraverso il turismo, che può riuscire a essere una leva anche di trasformazione educativa. Siamo arrivati a essere uno dei Paesi, tra quelli Ocse, che ha la più alta percentuale

di ragazzi con propensione all'obesità e siamo sempre più sedentari. Quindi, ecco che, attraverso il turismo enogastronomico, possiamo anche pensare di attivare maggiore conoscenza riguardante la parte alimentare e sviluppare tutto l'ambito delle esperienze enogastronomiche collegate al tema delle attività all'aria aperta». Inoltre, «i turisti, oggi, pongono attenzione agli elementi di sostenibilità, nella scelta sia della destinazione che delle esperienze enogastronomiche. Parliamo di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. L'attenzione è molto alta verso questi item e oggi diventa una scelta quasi obbligata per le aziende. Perciò, è importante andare all'azione e cercare di attivare tutte le azioni per riuscire a essere sostenibili, magari anche raggiungere una certificazione o più di una, così da riuscire a preservare l'ambiente, la società e soddisfare i bisogni del turista», conclude Garibaldi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA