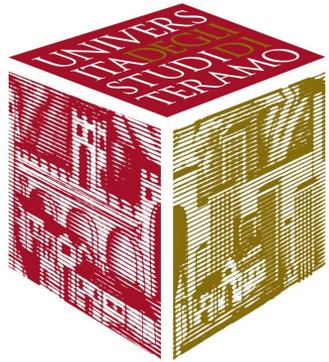


FACOLTÀ DI BIOSCIENZE E TECNOLOGIE AGRO-  
ALIMENTARI E AMBIENTALI

Corso di Turismo enogastronomico e sviluppo rurale  
(3CFU)



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI TERAMO

#TESR2022



Quali sono le **azioni** e le **strategie** che consentono al patrimonio gastronomico di tradursi in un'offerta turistica **fondata sulla identità rurale** dei luoghi?

Come il valore delle identità può essere trasferito ai prodotti e ai servizi del territorio?



# Progettare un'offerta di turismo enogastronomico di qualità: pre-condizioni

1. Un **ambiente** sano (combinazione tra uno scenario attrattivo e il patrimonio culturale)
2. Presenza di **risorse imprenditoriali** (imprenditori privati e/o leader locali)
3. **Stimoli** esterni (inclusi gli investimenti esterni)
4. **Gruppo guida** altamente motivato composto dai principali attori economici e da decisori
5. Servizi di **consulenza professionali** come supporto alle iniziative locali
6. Un **approccio integrato e partecipato** che trovi soluzioni socialmente accettabili
7. **Gestione professionale** di progetti, imprese e organizzazione del turismo
8. Supporto da parte delle **istituzioni pubbliche**
9. Partenariato e spirito di **collaborazione**, tra imprese, comunità e iniziative
10. Persistenza, pazienza e tempo!



«Un **gastronomo** che discetta di cibo senza sapere da dove proviene - limitandosi alle elucubrazioni sul gusto – che non ha sensibilità ambientale, è uno stupido, perché si fa ingannare in ogni modo possibile e lascia che muoia la terra, dalla quale trae il suo lavoro. Allo stesso modo un **ecologista** che non ha sensibilità gastronomica è triste e incapace di conoscere le culture su cui vuole operare. Egli, oltre a perdersi il piacere alimentare, indirettamente si predispone a perpetrare i danni all’ecosistema, con il solo atto di nutrirsi in modo sbagliato. **Agricoltura** ed **ecologia** devono essere una cosa sola, ed entrambe sono **eco-gastronomia**, cioè l’unica via sostenibile alla produzione del cibo. Voglio accomunare agricoltura ed ecologia in un’unica disciplina, perché le ritengo inscindibili: chi coltiva e alleva, lavora con la natura e non può sfruttarla ed ucciderla. Allo stesso modo, il mondo ambientalista non può non capire che la gastronomia è l’arte di produrre cibo, in armonia con l’ambiente circostante»  
(Carlo Petrini, 2006)

# Eco-gastronomia





Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825, *Fisiologia del gusto*

*“La gastronomia è la conoscenza ragionata di tutto ciò che si riferisce all’uomo in quanto egli si nutre”*

Multidisciplinarietà come principale pilastro delle scienze gastronomiche

# 'La gastronomia è un fatto creativo'



Tempo libero → settore produttivo indipendente, inserito nella dinamica dei consumi.

Ambito di costruzione della propria identità



## **... come è cambiata la vacanza**

- Aumento della personalizzazione → *dynamic packaging*
- Short breaks vs periodi più lunghi
- Maggiore articolazione dell'offerta in tempi e luoghi
- Centralità degli aspetti immateriali
- Domanda esigente, con ricerca di “valori”
- Crescita del bisogno di evasione
- Focus su “emozionalizzazione”
- De-differenziazione → combinazione tra diversi tipi di turismo
- Nuovi target (nuclei familiari diversi; anziani etc.)

# Dal turismo delle S



# Al turismo delle **H**

*Heritage*



**Habital**

hand  
crafts