

Forum sul turismo per un'alleanza vincente

# Nuova collaborazione con l'Unicredit

**I**l Piemonte si posiziona all'8° posto nella graduatoria delle regioni italiane per numero di arrivi (5,2 milioni nel 2017) e al 10° posto per numero di presenze. Il 38% dei turisti che visitano la regione e straniero: un dato inferiore alla media nazionale pari al 49%. Questi sono alcuni dei dati presentati oggi al Forum Economie su "Enogastronomia e turismo: un'alleanza vincente" organizzato a Pollenzo da UniCredit in collaborazione con l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Al centro dell'incontro un approfondimento sul potenziale attrattivo del territorio piemontese, in un'ottica di turismo sempre più legato all'enogastronomia e in grado di trainare la crescita dell'economia regionale. Nel corso della giornata è stato presentato uno studio realizzato da UniCredit in collaborazione con Nomisma sulle potenzialità turistiche del Piemonte da cui è emerso che la regione, a forte vocazione agricola e caratterizzata da una forte presenza di prodotti di qualità certificata (DOP e IGP), può raggiungere obiettivi turistici importanti puntando anche sull'enogastronomia. "Il turismo - ha affermato Fabrizio Simonini, Regional Manager Nord Ovest di UniCredit - è un volano strategico per la crescita dell'economia del nostro Paese e permette di valorizzare anche gli asset



fondamentali delle nostre regioni, come l'arte, la cultura, il patrimonio storico e paesaggistico, l'agroalimentare, l'enogastronomia. Consapevolezza che ci ha portato a impegnarci per realizzare un approccio al settore turistico sempre più focalizzato sul potenziamento del territorio e supportare le imprese nel conoscere in maniera più approfondita il proprio mercato di riferimento. Considerare i trend del settore e saperli interpretare correttamente permette di erogare finanza e consulenza in modo più rispondente alle richieste dei clienti. Lo studio sulla potenzialità turistica dei territori, realizzato in collaborazione con Nomisma, è nato proprio con l'obiettivo di sostenere gli imprenditori

del settore nell'individuare gli asset strategici sui quali puntare. Rispetto allo scorso anno - ha concluso Simonini - l'edizione 2019 si è arricchita dei dati del comparto agroalimentare altro settore per noi strategico, come elementi da considerare per aiutare gli operatori a offrire una proposta dinamica e in continua evoluzione, capace di soddisfare una domanda turistica sempre più variegata. Tra le diverse azioni che stiamo portando avanti sul territorio, le convenzioni di filiera sono pensate per offrire un concreto sostegno finanziario alle aziende e contribuire ad adeguare l'offerta ai più alti standard innovativi del mercato". A Pollenzo - ha commentato Silvio Barbero - Vice Presidente Uni-

versità di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - la peculiarità della nostra offerta didattica attrae studenti da decine di paesi diversi, interessati all'originale progetto formativo che, coniugando studio, pratica e viaggi didattici in tutto il mondo, consente loro di operare per sviluppare i futuri scenari del cibo. Questo approccio metodologico e didattico fornisce agli studenti una visione globale dei sistemi di produzione del cibo sia passati che presenti, delle potenzialità dei territori e delle comunità locali, permettendo di apprezzare la ricchezza delle diversità culturali. L'Ateneo forma i gastronomi, nuove figure professionali che hanno conoscenze e competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze,

cultura, politica, economia ed ecologia del cibo e sono in grado di sviluppare valori come la sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari locali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo. La chiave di volta di quello che può essere definito gastronomico è la profonda comprensione del cibo come valore del suo ruolo importante nel creare e modellare la società, tra cui anche un'offerta turistica che valorizzi le peculiarità enogastronomiche di un territorio". In Piemonte, secondo la ricerca UniCredit-Nomisma, sono presenti 44 circoscrizioni turistiche, cioè entità territoriali omogenee per caratteristiche di domanda e offerta. La densità di esercizi ricettivi alberghieri e complementari per kmq (pari a 0,26 contro una media nazionale di 0,68), è maggiore nelle circoscrizioni di Torino (4,22), Verbania (1,52) e nelle località lacuali (ad esempio Lago d'Orta e Novara, 1,47 e Biella, 1,47) e termali (ad esempio Asti, 0,84). La quota più rilevanti di arrivi stranieri sul totale di turisti si registra nelle circoscrizioni "Località lacuali del Lago Maggiore e di Mergozzo" (dove l'incidenza è dell'80%) e di Verbania (77%). Nella circoscrizione "Altri comuni delle Langhe e del Roero" su 208 mila arrivi, 99 mila sono stranieri (48%)

**Emanuele Barra**