

# Le guide turistiche italiane a scuola di cucina

Al via il Progetto di Formazione Enogastronomica per le guide. È l'iniziativa presentata al Mibact da Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi e da Confguide

➡ Ti.Co.



«D'ora in poi le visite guidate avranno tutto un altro sapore», parola di Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e Confguide, (associazione che rappresenta 17mila guide turistiche) che hanno messo a punto il Progetto di Formazione Enogastronomica per guide con l'obiettivo di rendere più attrattiva l'Italia nella competizione turistica mondiale. L'iniziativa nasce anche alla luce dei dati dell'Ufficio Studi di Fipe secondo cui la domanda turistica straniera mette la qualità del mangiare e bere al secondo posto tra le motivazioni più importanti del viaggio nel nostro Paese con una spesa di 8,4 miliardi di euro in bar e ristoranti nel 2015 e di 9 miliardi di euro previsti per il 2016.

«I dati sulla percezione dell'Italia indicano che tra le cose che i turisti apprezzano di più ci sono i ristoranti. al primo posto, le pasticcerie e i bar, i musei e le spiagge», ha spiegato Luciano Sbraga, direttore del Centro studi Fipe, nel corso della conferenza stampa di presentazione del Progetto, nella sede del Mibact, motivando così la scelta dell'investimento sul progetto, realizzato interamente con fondi privati». Alla conferenza hanno preso la parola anche il direttore al Turismo del Mibact; Francesco Palumbo, Maria Paola Migliosi, presidente della Confguide e per la Fipe

il vicepresidente Aldo Cursano. Il Progetto si ispira alle direttive contenute nel Piano Strategico del Turismo 2017-2022 voluto dal ministro Dario Franceschini, ed è «pensato per valorizzare l'offerta enogastronomica integrandola con quella d'arte e cultura»,

ha spiegato il direttore al Turismo del Mibact, Francesco Palumbo. «È il primo progetto operativo del Piano che nasce da convergenze di obiettivi comuni e mette i singoli attori del comparto turistico a lavorare nella stessa direzione».

«La competizione sui mercati internazionali si gioca sul valore dei servizi e sempre più sull'aspetto esperienziale», fa sapere Cursano. «Il turista è cambiato, non a caso il mercato di Firenze fa più visite degli Uffizi». Questo deve far riflettere. «Le guide italiane formate all'enogastronomia trasformeranno la visita in esperienza, generando valore aggiunto all'economia del territorio», precisa il Vicepresidente Fipe. A beneficiare degli effetti del progetto

saranno infatti anche le imprese locali: ristoratori, produttori, agricoltori e commercianti. L'iniziativa vuole anche dilatare i grandi flussi dalle solite località attrattori di turismo ai centri minori e borghi.

Il progetto prenderà il via a Milano ma coinvolgerà entro i prossimi mesi anche Emilia Romagna, Toscana, Puglia per poi estendersi ulteriormente. «Dal 16 gennaio le guide che ne faranno richiesta parteciperanno ai corsi – moduli formativi di 28 ore – che si terranno nelle aule e in luoghi dove il cibo nasce o viene prodotto: ristoranti tipici, pasticcerie storiche, gastronomie gourmet locali di tendenza legati agli aperitivi, aziende dell'agroalimentare e territori come, per citare un esempio, quelli del riso nel Lodigiano», spiega Migliosi. Ad accompagnare alla scoperta del patrimonio enogastronomico nazionale saranno chef stellati come Claudio Sadler, Giancarlo Morelli e Andrea Berton e importanti sommelier che consentiranno alle guide di acquisire un'esperienza con l'obiettivo di far percepire al turista l'autenticità del luogo che visita, offrendogli un servizio ancora più completo e di qualità». ■

In alto: Francesco Palumbo Aldo Cursano. Qui sotto, Luciano Sbraga Fipe e Maria Paola Migliosi

