



DOP e IGP: quale sviluppo per il turismo sostenibile?

Un'analisi dell'Università di Teramo sull'attrattività turistica dei prodotti agroalimentari DOP e IGP mette in evidenza la sempre maggiore attenzione da parte del consumatore finale

In Italia ci sono 307 borghi storici censiti dall'Istat, dove vivono 1,3 milioni di persone, caratterizzati da una forte identità culturale e paesaggistica. Dal 1951 al 2019, la popolazione residente si è ridotta di 185 mila unità, con 83 borghi che hanno subito uno spopolamento sistematico, mentre 12 hanno mostrato una crescita. Nel periodo tra il 2001 e il 2019, la popolazione straniera è aumentata di quasi 63 mila unità, mentre quella italiana è diminuita di 49 mila unità. Tra i 7.904 comuni presenti nel nostro Paese, ben 5.535 hanno una popolazione inferiore ai 5.000 abitanti, mentre poco più di 3.000 sono considerati turistici. L'identificazione di queste aree come marginale o interna si basa sul criterio della lontananza dai servizi essenziali. Tuttavia, se opportunamente sfruttata, la digitalizzazione, anche attraverso i fondi del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), potrebbe apportare nuova vitalità a questi territori. Tali luoghi potrebbero coniugare l'identità culturale in un quadro di modernizzazione, in una prospettiva di visione ecosostenibile dello stile di vita. Il turismo, favorendo il processo di socializzazione e interazione tra le persone, potrebbe contribuire allo sviluppo di relazioni positive e migliorare il funzionamento delle istituzioni, rendendole più efficienti nel soddisfare le esigenze della popolazione residente e di quella turistica. In tal senso, l'ecoturismo, diversamente declinato, a seconda del territorio nel quale si sviluppa, può diventare una importante politica per lo sviluppo economico territoriale di queste aree. Il Piano Nazionale di Ripresa



Fabrizio Antolini

è professore associato dal 2006 di Statistica economica all'Università di Teramo. È stato presidente del Corso di Studi di Economia dell'Università di Teramo dal 2013 al 2019. Attualmente è il presidente della Società Italiana di Scienze del Turismo e direttore della Rivista "Turistica, Italian Journal of Tourism". In passato ha ricoperto la carica di segretario generale e di Vice presidente della Sistor, ed è stato per sei anni il Responsabile Scientifico della Riunione Scientifica della Società.



e Resilienza (PNRR) rappresenta un'opportunità se si guarda alle risorse finanziarie stanziare, per realizzare sui territori anche queste politiche. Le risorse nel complesso ammontano a 191,5 miliardi di euro, di cui però solo 68,9 sono a fondo perduto. Relativamente al turismo e alla cultura sono destinati 6,68 miliardi (600 milioni per la valorizzazione dell'architettura e del patrimonio rurale), e 2,4 miliardi al turismo 4.0. Il PNRR, occorre ricordarlo, non va inteso come programma di spesa, ma di modernizzazione, che potrà avere importanti effetti sugli stili di vita delle comunità, ad esempio nella gestione del tempo libero e del tempo di lavoro. Nel corso di questi anni, alcune regioni hanno dimostrato di saper riorganizzare la produzione agrituristica, concentrando gli sforzi sulla produzione di beni DOP e IGP e abbracciando il turismo rurale sostenibile e orientato al benessere, ampliando la gamma di servizi offerti.

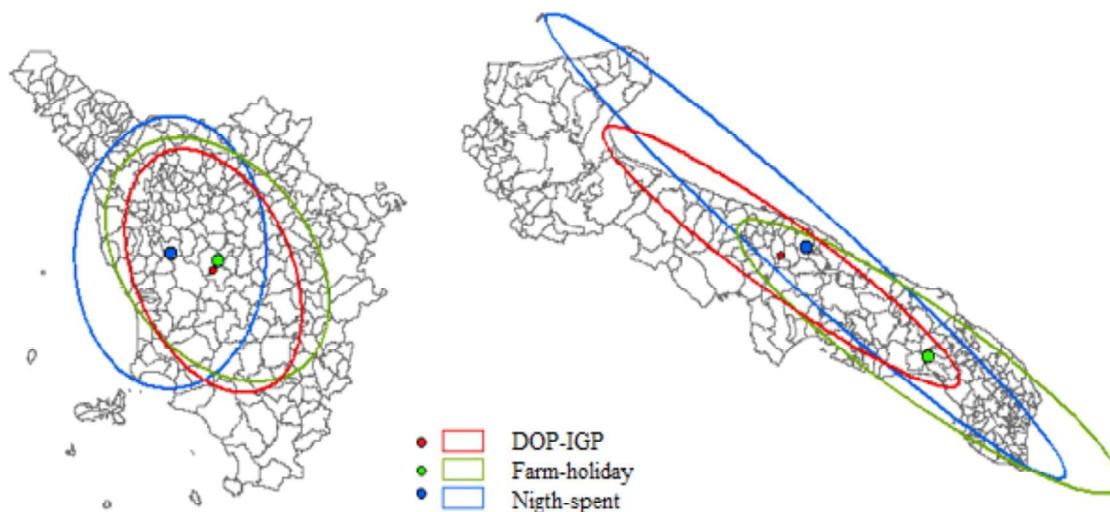
Turismo DOP e sostenibilità: il cibo come fonte di benessere

L'ecoturismo rappresenta una forma di viaggio improntata sulla responsabilità e la sostenibilità, dove il viaggiatore gioca un ruolo fondamentale. Questa tipologia di turista cerca non solo di vivere emozionanti esperienze, ma anche di perseguire il benessere, rispettando i principi etici e ambientali. In questa prospettiva, la sostenibilità assume un significato di benessere globale, in linea con il programma d'azione per l'ambiente (EAP) definito come "Vivere bene, entro i limiti del nostro pianeta". Il legame tra sostenibilità, turismo e cibo, necessita quindi

di politiche strutturate che non dovrebbero essere lasciate alla consapevolezza del singolo viaggiatore. Inoltre lo stesso concetto di turismo sostenibile, non è mai stato completamente definito, venendo relegato al solo aspetto ambientale. La definizione di turismo sostenibile fornita dalle Organizzazione Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite (UNWTO), si limita ad affermare che per "la sua realizzazione si deve tener conto dei suoi impatti economici, sociali e ambientali attuali e futuri, rispondendo alle esigenze dei visitatori, dell'industria, dell'ambiente e delle comunità ospitanti". Gli stessi obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs), non prevedono il turismo sostenibile, che invece può essere indirettamente conseguito attraverso l'obiettivo 12 dove troviamo "i consumi e le produzioni responsabili". Questo obiettivo però descrive dei comportamenti virtuosi per quanto riguarda l'economia circolare e la gestione dei rifiuti, aspetti che solo indirettamente fanno parte del turismo sostenibile. In Italia questa è una sfida importante, e nonostante nel 2021 il consumo di materia sia aumentato rispetto alla popolazione e al PIL, posizionando il Paese al terzo posto nella graduatoria europea, e le percentuali di riciclaggio e raccolta differenziata dei rifiuti urbani (54,4% nel 2020 e 64,0% nel 2021) siano aumentate solo marginalmente, non possiamo considerare automaticamente questi territori come mete di turismo sostenibile. Infatti, l'obiettivo 12, che promuove consumi e produzioni responsabili, non riesce a valorizzare appieno l'importanza dell'alimentazione e dell'agricoltura come modello per la realizzazione di uno



Figura 1. Ellisse baricentro e deviazione standard, densità DOP-IGP, densità agrituristica e densità notti trascorse



Fonte: Trattamento su dati Istat (Istat, 2017a b c)

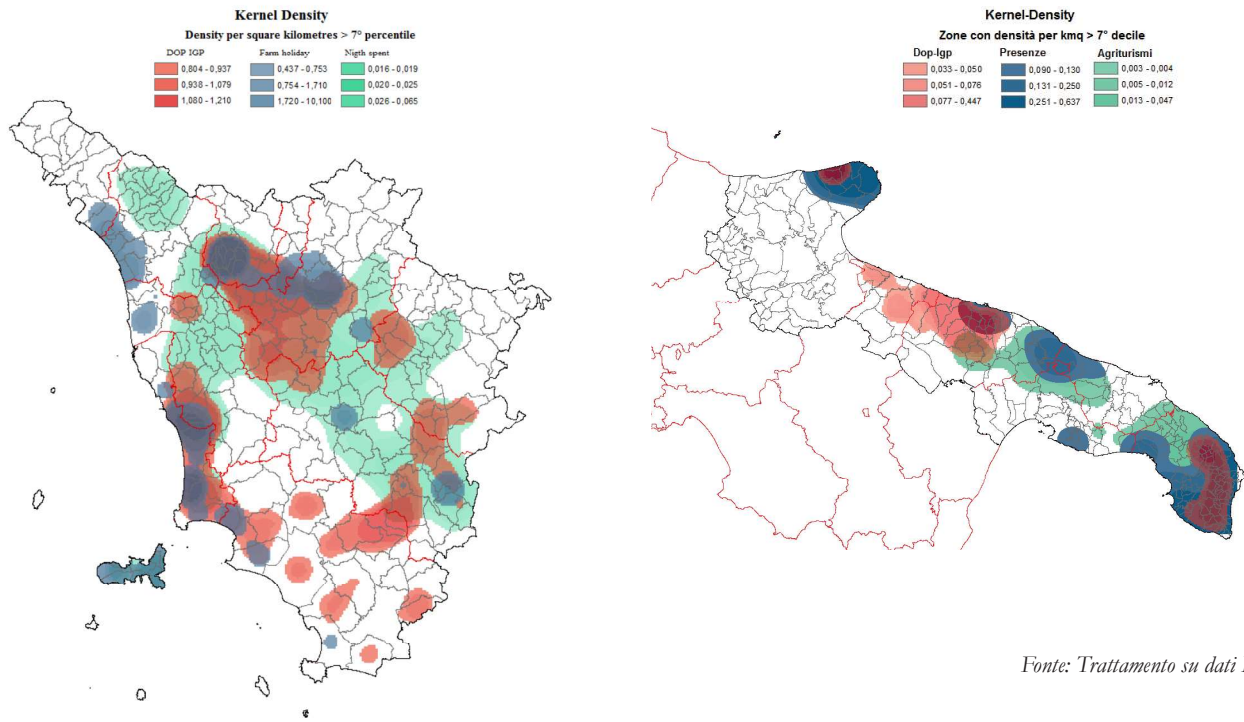
sviluppo sostenibile. Per contro, il cibo locale, prodotto biologicamente e di qualità, può rivelarsi un importante attrattore di flussi turistici responsabili e consapevoli, contribuendo a realizzare aree di turismo sostenibile. Ma affinché queste destinazioni possano essere considerate tali, devono presentare un'offerta ricettiva che sia rispettosa del paesaggio e delle identità culturali. In questo contesto, l'albergo diffuso e gli agriturismi emergono come tipologie di ricettività che ben si addicono a questo turismo. In alcuni Paesi, come ad esempio l'Italia, lo sviluppo degli agriturismi è aumentato notevolmente negli ultimi anni, consentendo tra l'altro, un incremento della base occupazionale giovanile e femminile. Nel 2020, l'Istat nella sua statistica report, ci fornisce un quadro economico di solidità degli agriturismi, con un incremento del 2% rispetto al 2019. Interessanti dati emergono anche a livello regionale, dove il 63% dei comuni italiani ospita almeno un agriturismo, valore che sale al 97% in Toscana e Umbria. Nel corso degli anni gli agriturismi hanno ampliato la loro offerta, offrendo non solo alloggio e ristorazione, ma anche una vasta gamma di altre attività. Ad esempio, la degustazione è aumentata del 7,6% rispetto al 2019, passando da 3.224 agriturismi nel 2007 a 6.414 nel 2020, con un incremento del 98,9%. La gamma di "altre attività" comprende equitazione, escursionismo, osservazioni naturalistiche, trekking, mountain bike, corsi, sport e molto altro, con un aumento complessivo del 1,5% rispetto al 2019. Particolarmente significativi sono stati gli aumenti del 16,3% per i corsi, 12,3% per le osservazioni naturalistiche e 11,4% per le fattorie didattiche. Le attività di servizi secondari – ci informa il report dell'Istat – che vanno ad

affiancare la produzione di beni alimentari consente una ulteriore valorizzazione dell'ambiente rurale, in una prospettiva di sostenibilità. La distribuzione regionale delle attività vede il Trentino-Alto Adige al primo posto per l'offerta di attività escursionistiche, l'Umbria per il trekking, mountain bike e gli sport in generale, e la Sicilia per le attività legate al maneggio. Piemonte e Lombardia sono invece le regioni con il maggior numero di fattorie didattiche (entrambe 255), seguite dal Veneto (200). Alcune attività si concentrano in particolare in alcune province: a Napoli il 74% degli agriturismi offre osservazioni naturalistiche, a Palermo il 97% degli agriturismi offre escursioni e il 62% equitazione e mountain bike, a Catania il 97% degli agriturismi propone attività sportive.

Aree di turismo sostenibile: un confronto tra la Toscana e la Puglia

Le regioni italiane della Toscana e della Puglia emergono come esempi significativi per esplorare il legame tra cibo di qualità e agriturismi, e la possibilità di creare aree turistiche sostenibili. Entrambe queste regioni sono rinomate per la loro forte identità enogastronomica, ma presentano differenze significative nel tessuto socioeconomico. Ad esempio, la Toscana si distingue per una cultura imprenditoriale più avanzata rispetto alla Puglia. Questa differenza si riflette nella trasformazione dei servizi offerti dagli agriturismi. Nella Toscana, molti di questi hanno abbracciato la produzione di beni alimentari a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), contribuendo a creare aree con una propria identità enogastronomica distintiva.

Figura 2. Aree sostenibili a vocazione turistica in Toscana e Puglia



Fonte: Trattamento su dati Istat

L'analisi empirica condotta ha consentito di osservare se in queste aree, dove maggiore è la presenza di agriturismi con produzioni di beni alimentari di qualità, si sia registrato anche un incremento nelle presenze dei turisti. Per comprendere come questi cambiamenti abbiano influenzato il turismo, è stato identificato un baricentro per la densità degli agriturismi (agriturismo/chilometro quadrato), la densità dei prodotti DOP-IGP (DOP-IGP/chilometri quadrati) e i pernottamenti, utilizzando i comuni come unità di analisi territoriale. L'analisi della **Fig. 1** rivela un interessante scenario tra le regioni della Toscana e della Puglia in relazione ai legami tra agriturismi e produzione di beni alimentari di qualità.

Nella Toscana, i baricentri degli agriturismi e della produzione di beni alimentari DOP e IGP si trovano in prossimità l'uno dell'altro, suggerendo un cambiamento significativo nell'organizzazione di tali strutture. Questo è un segno incoraggiante che gli agriturismi toscani hanno abbracciato attivamente la produzione di beni alimentari di alta qualità, contribuendo a creare un'offerta turistica enogastronomica autentica e attraente per i visitatori. Diversamente, nella Puglia, i baricentri mostrano una distanza maggiore tra gli agriturismi e i prodotti DOP e IGP. Questa situazione suggerisce che la struttura organizzativa delle aziende agricole in Puglia non ha subito lo stesso grado di cambiamento rispetto alla Toscana. Gli agriturismi pugliesi producono solo in misura limitata beni alimentari DOP e IGP, indicando

una scelta diversa in termini di sviluppo imprenditoriale nel settore agricolo. D'altro canto, l'analisi dei pernottamenti rivela un'interessante situazione tra Toscana e Puglia, influenzata dalla localizzazione dei rispettivi baricentri. Nella Toscana, il baricentro è influenzato dalla presenza di Firenze, il che potrebbe condizionare la rappresentatività della distribuzione territoriale. D'altra parte, nella Puglia, il baricentro è localizzato in maniera più realistica, riflettendo una distribuzione più omogenea delle attività agrituristiche nel territorio. Tuttavia, è interessante notare che nonostante la localizzazione realistica del baricentro in Puglia, la distanza tra quest'ultimo e i prodotti DOP e IGP rimane significativa. Ciò suggerisce che la struttura organizzativa delle aziende agricole pugliesi non ha subito una trasformazione significativa e gli agriturismi producono solo in modo limitato beni alimentari DOP e IGP. Questo aspetto può essere attribuito alla diversa cultura imprenditoriale che caratterizza queste regioni, aspetto che si riflette anche nell'ambito agricolo.

La Toscana, con una cultura imprenditoriale più sviluppata, ha mostrato una maggiore apertura all'innovazione e alla diversificazione delle attività agrituristiche, includendo la produzione di beni alimentari di alta qualità. D'altro canto, la Puglia, con una struttura agricola più tradizionale, ha mantenuto un focus più ristretto sulla produzione di beni alimentari DOP e IGP, influenzando la dinamica complessiva dell'offerta turistica nel territorio. Dopo aver indi-

viduato i baricentri delle attività agrituristiche e dei prodotti alimentari DOP e IGP, il secondo passo consiste nel suddividere le aree di interesse attraverso una zonizzazione. Questo ci permette di verificare se la presenza di agriturismi che producono beni alimentari DOP e IGP è correlata a un maggior numero di presenze turistiche. Un risultato positivo in tal senso fornirebbe un'indicazione chiara e inequivocabile su quale politica adottare per promuovere aree di turismo sostenibile. La **Fig. 2** illustra le aree che abbiamo definito di "turismo

sostenibile" secondo la precedente definizione, sia nella regione Toscana che in Puglia. Nella Toscana, sono state individuate alcune aree sostenibili, specialmente nelle zone interne e lungo la costa, dove la produzione di prodotti enogastronomici di qualità gioca un ruolo fondamentale. Diversamente, in Puglia, questa situazione sembra non essersi manifestata. Infatti, alcune zone presentano un elevato afflusso di turisti negli agriturismi, ma senza che vi sia una produzione significativa di beni alimentari DOP IGP.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Using farmhouse and food to enforce a tourism sustainable development model: empirical evidence from Italy

Autori

F. Antolini, F. G. Truglia

Fonte

National Accounting Review, (2), 159-173. (2023)

<http://www.aimspress.com/aimspress-data/nar/2023/2/PDF/NAR-05-02-010.pdf>



Abstract

La sostenibilità ambientale svolge un ruolo cruciale nell'influenzare le azioni politiche e quelle delle persone comportamento. L'Agenda 2030 evidenzia gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG), che possono essere raggiunti attraverso il turismo, in particolare nella sua forma più sostenibile, come l'ecoturismo. Ecoturismo fornisce una piattaforma ideale per sperimentare nuovi stili di vita orientati alla sostenibilità e benessere. Inoltre, l'ecoturismo enfatizza le identità territoriali, in particolare attraverso promozione dell'enogastronomia, che può contribuire alla creazione di aree turistiche sostenibili. Cibo una produzione di qualità testimonia l'attenzione posta dai produttori alla sostenibilità del prodotto territorio e uno stile di vita che mette al primo posto il benessere. I cittadini europei riconoscono sempre più il l'ambiente come risorsa per vivere bene. In Italia, l'agriturismo, che comprende le attività offerte da

25 produttori agricoli di qualità certificata, sta diventando sempre più popolare tra i turisti. Entro In questo contesto la sostenibilità può essere vissuta attraverso il turismo, che offre n'opportunità di vita diversamente. Questo articolo prende in esame due regioni italiane (Toscana e Puglia) dove agriturismo, cibo e Le aree turistiche (FFST) sono state implementate con successo come forma di turismo sostenibile. Lo studio dimostra che le aree FFST possono essere definite utilizzando l'analisi spaziale e quindi possono diventare un modello per sviluppo turistico sostenibile. In conclusione, la sostenibilità ambientale è etica significato e può essere raggiunto attraverso il turismo, in particolare attraverso l'ecoturismo e le aree FFST, che consentono ai turisti di sperimentare stili di vita sostenibili enfatizzando l'idea territoriale.

Bibliografia essenziale

1. Antolini F, Giusti A, Grassini L (2017) Attrattività dei Territori e flussi turistici: l'importanza di una corretta programmazione settoriale.
2. Antolini F, Truglia FG (2019) Conference Paper at Statistics for health and well-being. Ecotourism and food geographical areas, in Book of Abstract Brescia.
3. European Commission (2017) Attitudes of European citizens towards the environment, Special Eurobarometer 468.
4. European Commission (2019) Ecolabel Products. Retrieved January 15, 2020. Available from: <https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/>.
5. Gheorghe G, Tudorache P, Nistoreanu P (2014) Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. Cactus Tourism J 9: 12-21.
6. Lo MC, Chin CH, Law FY (2019) Tourists' perspectives on hard and soft services toward rural tourism destination competitiveness: Community support as a moderator. Tour Hosp Res 19: 139-157. <https://doi.org/10.1177/1467358417715677>
7. Richard G (2015) Evolving gastronomic experiences: from food to foodies to foodscapes. J Gastron Tour 1: 5-17. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828796>
8. UNWTO (2018) Measuring Sustainable Tourism: A call for Action—Report of the 6th International Conference on Tourism Statistics, Manila, Philippines. <https://doi.org/10.18111/9789284418954>
9. Uskul A, Oishi S (2018) Socioeconomic environment and human psychology: Social, ecological, and cultural perspectives, Oxford University Press. <https://doi.org/10.1093/oso/9780190492908.001.0001>
10. Gismondi R., Magliocchi M.G., Oropallo F., Truglia F.G. "Integration of agritourism farms' microdata: economic analysis and impact assessment of the COVID-19 effects", Rivista di Statistica Ufficiale, 2021,n.1 pp. 59-83.