

WEBINAR TURISMO IN SALUTE
IL PANORAMA POST-COVID TRA RESTRIZIONI ED OPPORTUNITÀ
IL SETTING ENOGASTRONOMICO
1 luglio 2020

Il ProMIS - nell'ambito del Gruppo di Lavoro sul Turismo Sanitario - ha organizzato una serie di webinar sulla tematica del Turismo in Salute formulati per supportare un percorso esplorativo che bilanci le restrizioni imposte dall'emergenza Covid-19 con le opportunità emergenti e sostenibili nel breve, medio e lungo periodo, e che potrebbe inoltre beneficiare di approcci collaborativi a livello interregionale ed internazionale. Il quarto webinar dal titolo "**TURISMO IN SALUTE: il panorama post-Covid tra restrizioni ed opportunità. Il setting enogastronomico**" si è tenuto lo scorso 1 luglio 2020 (dalle ore 10.00 alle ore 12.00). Ha introdotto le attività staff del ProMIS presentando i relatori e facendo una panoramica sulle linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive, dare informazioni sulle misure di prevenzione per vacanze in salute e di riportare la dimensione delle strutture ristorative attente alla salute di ospiti e operatori. Sono state – infine – illustrate le “Linee guida per la riapertura delle attività economiche e produttive (Conferenza delle Regioni e Delle PPAA)”, nello specifico quelle relative alle ristorazione e alle sagre.

Matteo Lorito (Dipartimento di Agraria UNINA) ha illustrato la dieta mediterranea (di seguito DM) ed il suo contributo all'emergenza sanitaria in quanto numerose ricerche dimostrano che i benefici della DM rappresentano uno straordinario scudo protettivo contro patologie come il Covid – 19, in quanto previene quelle malattie che rendono più devastanti gli effetti del virus. La FAO considera la DM uno dei regimi alimentari più sostenibili al mondo, in grado di nutrire il pianeta senza delapidarne le risorse e senza calpestare i diritti di altre specie viventi. Inoltre, la DM può diventare uno straordinario attrattore turistico in grado di intercettare una domanda sempre più attenta alla salute nonché alle ricadute benefiche di una gastronomia come quella italiana legata a doppio filo ai territori, alle tradizioni, alla stagionalità e alla biodiversità. Una volta usciti dall'emergenza da Covid-19, il tema della salute e della sicurezza alimentare saranno sempre più nell'Agenda dei cittadini e dei governi, perciò i vantaggi accertati storicamente e scientificamente imporranno la DM come regime alimentare del futuro.

Guido Iaccarino (UNINA) ha introdotto l'impatto della “filiera corta” sulla salute, specificando come la vendita al dettaglio industriale abbia favorito le spedizioni di generi alimentari provenienti da regioni produttrici intensive di alimenti di massa, generando la lunga catena di approvvigionamento alimentare (LSC). Le filiere corte (SSC) coinvolgono piccoli produttori che promuovono i mercati alimentari locali. L'origine del cibo, il lungo periodo che intercorre tra la produzione e il consumo, la necessità di aggiungere conservanti e la perdita di nutrienti deperibili come le vitamine possono tutti contribuire a ridurre la qualità del cibo. Tuttavia, resta da stabilire se la perdita di qualità degli alimenti abbia un impatto sulla salute della popolazione.

Luca Nardone (Confartigianato - Imprese Udine) ha introdotto gli impatti sul settore eno-gastronomico e le prospettive di rilancio. Di fatto gli impatti sono stati molto variegati a seconda delle tipologie di imprese; ciò deriva dall'articolazione del settore stesso. Le consegne a domicilio, con l'ausilio dei social network, hanno permesso di sorreggere la situazione dopo le chiusure del 22 marzo. Ma gli impatti economici, ad esempio

nel settore dolciario (molto colpito in particolare nel periodo pasquale), hanno comportato perdite di fatturato pari a 540 milioni di euro per il mese di aprile e a un deperimento delle materie prime pari a 112 milioni di euro. Le prospettive per il futuro contemplanol'assunzione di procedure anti Covid-19 (distanziamento, dispositivi di protezione, plexiglas, procedure di sanificazione), l'accettazione dei buoni pasto, il potenziamento del delivery e dell'asporto e la valorizzazione dei prodotti del territorio.

Infine, **Barbara Battistello e Tommaso Mozzi (Coldiretti Trento)** hanno illustrato le realtà enoturistiche in Trentino. Nel corso di questi ultimi anni, il ruolo dell'enogastronomia ha assunto una nuova centralità, articolandosi sempre di più e facendo registrare numeri sempre maggiori di turisti interessati. E' indubitabile (come dimostrato anche dal XIII rapporto sul "Turismo del Vino" e da innumerevoli studi e ricerche di settore) che il comparto del vino sia uno dei motori più importanti del segmento del turismo enogastronomico, che necessita di una strategia nazionale forte e di strumenti adeguati alle nuove sfide che attendono tutti gli attori in campo, dalle aziende agricole, ai Comuni alle Associazioni di promozione. Anche il sistema vitivinicolo trentino – come l'intero comparto agricolo locale e nazionale – sta subendo pesantemente gli effetti dell'emergenza COVID - 19. Al calo dei consumi legati alla chiusura di bar e ristoranti, agli impedimenti nel reclutamento iniziale della manodopera e alle difficoltà finanziarie delle aziende, si aggiunge un problema che emergerà con tutta la sua forza in vista della prossima vendemmia, legato alle giacenze di prodotto e più in generale alla tutela delle denominazioni. Può essere una scelta la diminuzione delle rese ove non siano già in funzione per la valorizzazione delle denominazioni, delle vinificazioni particolari e di prodotti in tempi dilazionati. Anche l'enoturismo ha subito un forte colpo ma le aziende hanno saputo reagire creando nuove forme e reinventandosi, tamponando parzialmente le perdite ma guardando al futuro con ottimismo.