

PIERLUIGI PASSARO

**Il turismo enogastronomico
in Puglia tra valorizzazione
territoriale ed esperienza
immersiva**

UNIVERSITÀ

Volume pubblicato con parziale contributo dei fondi straordinari
dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

tab edizioni

© 2025 Gruppo editoriale Tab s.r.l.
viale Manzoni 24/c
00185 Roma
www.tabedizioni.it

Prima edizione ottobre 2025
ISBN versione cartacea 979-12-5669-269-9
ISBN versione digitale 979-12-5669-270-5

È vietata la riproduzione, anche parziale,
con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la
fotocopia, senza l'autorizzazione
dell'editore. Tutti i diritti sono riservati.

*Per papà e mamma,
così presenti, così vicini,
sempre con me*

Indice

- p. 9 Introduzione
- 13 Capitolo 1
Introduzione e contesto del turismo enogastronomico in Puglia
- 1.1. Il turismo enogastronomico: definizione e rilevanza crescente nel panorama turistico italiano, 14
 - 1.2. La Puglia come destinazione enogastronomica d'eccellenza: un patrimonio unico e millenario, 21
 - 1.3. Le produzioni tipiche pugliesi: un tesoro di sapori, tradizioni e identità, 34
- 53 Capitolo 2
L'evoluzione dell'offerta enogastronomica pugliese. Dal prodotto all'esperienza immersiva
- 2.1. Il passaggio da un modello prettamente commerciale a un approccio esperienziale e sensoriale, 54
 - 2.2. Le aziende agricole e i frantoi: laboratori di gusto, conoscenza e didattica, 61
 - 2.3. Le cantine vinicole: percorsi tra i vigneti e innovazione nelle degustazioni, 66

- 2.4. Masserie storiche e ristoranti tipici: tradizione, accoglienza e narrazione culinaria, 71
- p. 77 Capitolo 3
Sfide, strategie e prospettive future per il turismo enogastronomico in Puglia
 - 3.1. Criticità attuali del settore: frammentazione, integrazione limitata e gap digitale, 78
 - 3.2. Strategie di cooperazione e integrazione della filiera per un'offerta coesa, 83
 - 3.3. L'importanza della digitalizzazione per la promozione e l'accessibilità dell'offerta pugliese, 93
 - 3.4. Conclusioni: verso un turismo enogastronomico pugliese più strutturato, innovativo e sostenibile, 101
- 113 Capitolo 4
Conclusioni e valutazioni finali
 - 4.1. La sintesi dei risultati: dalla ricchezza del patrimonio alle sfide per un futuro sostenibile, 113
 - 4.2. La roadmap per il futuro: integrazione, innovazione e sostenibilità come pilastri strategici, 117
 - 4.3. Raccomandazioni conclusive per gli attori del settore e per le politiche future, 127
 - 4.4. Riflessioni finali: verso un turismo enogastronomico pugliese di eccellenza, consapevole e duraturo, 135
- 139 Bibliografia

Introduzione

Negli ultimi anni, il turismo enogastronomico si è affermato come una componente fondamentale dell'offerta turistica italiana, in grado di coniugare valorizzazione del territorio, promozione culturale e sviluppo economico. In particolare, la Puglia rappresenta un contesto di grande interesse per lo studio di questo fenomeno, grazie alla ricchezza del suo patrimonio agroalimentare, unico e millenario. Qui, la varietà delle produzioni locali è un vero e proprio tesoro: dall'olio extravergine d'oliva, orgoglio della regione e riconosciuto a livello internazionale per le sue eccellenti qualità organolettiche e le sue numerose varietà autoctone, all'ampia gamma di vini autoctoni che esprimono la diversità dei terroir pugliesi. Non mancano poi i prodotti da forno tradizionali che raccontano storie di antiche tradizioni contadine. A questi si aggiungono i formaggi tipici, simboli di una sapienza casearia tramandata di generazione in generazione. Questa straordinaria offerta rende la Puglia una destinazione sempre più attrattiva, con le sue destinazioni rurali e costiere che si stanno affermando come veri e propri epicentri di esperienze gustative autentiche.

A tal proposito, è cruciale osservare come l'offerta enogastronomica pugliese si sia evoluta, passando da una lo-

gica prettamente commerciale a un modello incentrato sull'esperienza diretta e immersiva. Le aziende agricole con vendita diretta non si limitano più a proporre i loro prodotti, ma aprono le porte a visite guidate nei campi e negli allevamenti. Le cantine vinicole offrono non solo degustazioni, ma veri e propri wine tour con percorsi tra i vigneti, lezioni sulla vinificazione, e persino attività innovative come il "picnic in vigna" o "l'astrotasting". Allo stesso modo, i frantoi ipogei e moderni trasformano la molitura delle olive in un'esperienza didattica, con degustazioni guidate di oli monovarietali e laboratori sull'assaggio consapevole. Elemento distintivo sono poi le masserie storiche, che da semplici strutture ricettive si sono convertite in centri di eccellenza enogastronomica, proponendo corsi di cucina tradizionale pugliese, cene tematiche con prodotti a chilometro zero e percorsi sensoriali che coinvolgono tutti i cinque sensi. Anche i ristoranti tipici, al di là del semplice pasto, si stanno sempre più affermando come luoghi di narrazione culinaria, proponendo menù degustazione che raccontano la storia del territorio e le sue specialità. Tuttavia, nonostante il potenziale del settore e la sua crescente capacità di generare esperienze, esistono ancora criticità legate alla frammentazione dell'offerta, alla scarsa integrazione tra operatori e alla limitata presenza digitale di molte realtà locali. Superare queste sfide richiede strategie mirate di cooperazione tra produttori, ristoratori, strutture ricettive e tour operator, per creare pacchetti turistici integrati e percorsi tematici che valorizzino l'intera filiera. Inoltre, è fondamentale investire nella digitalizzazione, promuovendo l'uso di piattaforme online per la prenotazione di esperienze, la vendita di prodotti tipici e la

narrazione del territorio, così da aumentare la visibilità e l'accessibilità dell'offerta pugliese a un pubblico più ampio. L'obiettivo è trasformare queste sfide in opportunità per un turismo enogastronomico più strutturato, sostenibile e autenticamente connesso alle radici della regione.