agrifood

temi giuridici, economici e sociologici

La collana mira ad aggregare, attraverso saggi monografici e atti di convegno, le voci di esperti di diritto, economia e sociologia per offrire spunti di riflessione su sfide, opportunità e innovazioni che plasmano il mondo agroalimentare di oggi e domani. Dalle normative che regolano la produzione e la distribuzione, alle dinamiche di mercato che influenzano i prezzi e le scelte dei consumatori, fino alle trasformazioni sociali e culturali che ne definiscono l'identità: ogni volume è pensato da professionisti e per professionisti, studiosi e appassionati desiderosi di approfondire le complessità di un settore fondamentale per la nostra società. Con analisi rigorose, casi studio coinvolgenti e prospettive multidisciplinari, questa collana può divenire un punto di riferimento per chi vuole comprendere e contribuire al futuro dell'agroalimentare.

PIERLUIGI PASSARO

Il turismo enogastronomico in Puglia tra valorizzazione territoriale ed esperienza immersiva

UNIVERSITÀ

tab edizioni

© 2026 Gruppo editoriale Tab s.r.l.
viale Manzoni 24/c
00185 Roma
www.tabedizioni.it

Prima edizione ottobre 2025
Seconda edizione aggiornata ottobre 2026
ISBN versione cartacea 979-12-5669-504-1
ISBN versione digitale 979-12-5669-505-8

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

Il contenuto del libro è stato realizzato con l'ausilio di strumenti di intelligenza artificiale ma rappresenta il risultato dell'opera dell'ingegno umano. Il contenuto del libro non può essere utilizzato per l'addestramento di strumenti di intelligenza artificiale.

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

Indice

p. 13 Introduzione

17 Capitolo 1
Introduzione e contesto del turismo enogastronomico in Puglia
1.1. Il turismo enogastronomico: definizione e rilevanza crescente nel panorama turistico italiano, 18
1.2. La Puglia come destinazione enogastronomica d'eccellenza: un patrimonio unico e millenario, 25
1.3. Le produzioni tipiche pugliesi: un tesoro di sapori, tradizioni e identità, 38

57 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, 58
2.2. Le aziende agricole e i frantoi: laboratori di gusto, conoscenza e didattica, 65
2.3. Le cantine vinicole: percorsi tra i vigneti e innovazione nelle degustazioni, 70

2.4. Masserie storiche e ristoranti tipici: tradizione, accoglienza e narrazione culinaria, 75

p. 81 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, 82
3.2. Strategie di cooperazione e integrazione della filiera per un'offerta coesa, 87
3.3. L'importanza della digitalizzazione per la promozione e l'accessibilità dell'offerta pugliese, 97
3.4. Conclusioni: verso un turismo enogastronomico pugliese più strutturato, innovativo e sostenibile, 105

117 Capitolo 4
Il nuovo rinascimento del turismo enogastronomico
4.1. La Puglia sul podio: analisi del posizionamento e dei nuovi trend di mercato, 117
4.2. Verso un modello di turismo rigenerativo e partecipativo, 122
4.3. Oltre la tradizione: l'esperienza totale, 127
4.4. Riflessioni finali: la Puglia nel 2030. Sintesi del potenziale di crescita: la transizione da "destinazione" a "esperienza di vita autentica" attraverso il networking digitale e la certificazione della qualità dell'accoglienza, 132

135 Capitolo 5
Conclusioni e valutazioni finali
5.1. La sintesi dei risultati: dalla ricchezza del patrimonio alle sfide per un futuro sostenibile, 135

5.2. La roadmap per il futuro: integrazione, innovazione e sostenibilità come pilastri strategici, 139
5.3. Raccomandazioni conclusive per gli attori del settore e per le politiche future, 149
5.4. Riflessioni finali: verso un turismo enogastronomico pugliese di eccellenza, consapevole e duraturo, 157

p. 161 Bibliografia

Capitolo 1

Introduzione e contesto del turismo enogastronomico in Puglia

Il primo capitolo funge da pilastro introduttivo, ponendo le basi per la comprensione del fenomeno del turismo enogastronomico in Puglia. L'obiettivo primario è delineare il quadro generale in cui si inserisce questa forma di turismo, analizzando sia le sue caratteristiche intrinseche sia il contesto specifico che rende la Puglia una destinazione di eccellenza.

Si partirà dalla definizione di turismo enogastronomico, evidenziando come esso si discosti dalle forme tradizionali di turismo, focalizzandosi sull'esplorazione della cultura locale attraverso il cibo e il vino. Verranno analizzate le motivazioni dei viaggiatori che scelgono questo tipo di esperienza, sempre più orientati alla ricerca di autenticità, conoscenza e coinvolgimento diretto con le tradizioni culinarie del territorio.

Successivamente, il capitolo si concentrerà sulla Puglia come destinazione enogastronomica. Sarà esplorato il patrimonio agroalimentare regionale, riconosciuto a livello nazionale e internazionale per la sua ricchezza e varietà, dai prodotti tipici ai piatti della tradizione. Si analizzeranno, inoltre, i fattori che hanno contribuito alla crescita del tu-

rismo enogastronomico nella regione, tra cui la valorizzazione delle produzioni locali, la crescente reputazione della cucina pugliese, e gli investimenti in infrastrutture e servizi dedicati.

In sintesi, il primo capitolo mira a fornire una panoramica completa, contestualizzando il turismo enogastronomico come settore strategico per lo sviluppo economico e culturale della Puglia, e preparando il terreno per l'analisi più approfondita delle sue evoluzioni e sfide future.

1.1. Il turismo enogastronomico: definizione e rilevanza crescente nel panorama turistico italiano

Il turismo enogastronomico, noto anche come turismo del gusto o culinario, rappresenta una nicchia di mercato in rapida espansione all'interno del più vasto settore del turismo esperienziale. La sua definizione trascende la semplice partecipazione a pasti o degustazioni, configurandosi come un'attività che unisce il viaggio alla scoperta delle culture locali attraverso il cibo e il vino. La World Food Travel Association lo definisce come «la ricerca e il consumo di cibo e bevande come elementi primari dell'esperienza di viaggio». Tale definizione implica non solo l'atto del consumo, ma anche la visita ai luoghi di produzione, la partecipazione a corsi di cucina tradizionali, la conoscenza delle pratiche agricole e la comprensione del legame tra il prodotto e il territorio. Questo approccio esperienziale risponde a una domanda turistica sempre più orientata verso l'autenticità e l'immersione culturale. Dal punto di vista della ricerca accademica, il turismo enogastronomico è analizzato come un

fattore di sviluppo territoriale sostenibile. La sua rilevanza non si limita all'incremento dei flussi turistici, ma include un impatto socio-economico più ampio. Le motivazioni che spingono i turisti a intraprendere questo tipo di viaggio sono complesse e si basano su diversi fattori: la ricerca di esperienze uniche, la curiosità culturale, il desiderio di apprendimento e la volontà di sostenere le economie locali. In Italia, la crescente importanza di questo segmento è supportata da dati concreti. Il Rapporto sul turismo enogastronomico italiano, curato da Roberta Garibaldi, evidenzia come una percentuale significativa di turisti scelga l'Italia specificamente per la sua offerta culinaria. Questo fenomeno non è casuale, ma è il risultato della percezione dell'Italia come sinonimo di eccellenza alimentare e vitivinicola. La ricchezza di prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), unita alla tradizione e alla biodiversità, rende il Paese un'attrazione di prim'ordine. In un contesto globale sempre più competitivo, l'offerta enogastronomica italiana funge da potente leva per la differenziazione e l'attrattività, contribuendo a destagionalizzare i flussi turistici e a rivitalizzare aree rurali e meno convenzionali.

1.1.1. *La convergenza tra valorizzazione territoriale, promozione culturale e sviluppo economico*

Il turismo enogastronomico non è un semplice fenomeno di consumo, ma si configura come un potente catalizzatore in grado di innescare una convergenza virtuosa tra diversi ambiti cruciali per lo sviluppo di un territorio. Questa forma di turismo, infatti, va ben oltre la pura degustazione di cibi

e vini, trasformandosi in un veicolo strategico per la valorizzazione territoriale. Attraverso le sue pratiche, essa invita i visitatori a esplorare il paesaggio agricolo, a conoscere le tecniche di produzione locali e a comprendere il legame indissolubile tra il prodotto finale e il contesto da cui proviene. Così facendo, non solo esalta le peculiarità ambientali e produttive di una regione, ma ne rafforza anche l'identità unica.

Contemporaneamente, il turismo enogastronomico agisce come uno straordinario strumento di promozione culturale. Ogni piatto, ogni bicchiere di vino, ogni prodotto tipico racchiude storie, tradizioni millenarie e saperi tramandati di generazione in generazione. Degustare significa immergersi nella storia culinaria di un luogo, scoprire riti e usanze legate alla tavola, e comprendere il profondo valore sociale e antropologico che il cibo rivede per una comunità. Questo approccio permette ai visitatori di vivere esperienze autentiche, andando al di là delle attrazioni convenzionali e connettendosi direttamente con l'anima più profonda del territorio.

Infine, questa convergenza genera un significativo sviluppo economico, che si manifesta in molteplici direzioni. L'incremento del flusso turistico orientato all'enogastronomia stimola direttamente l'economia locale, apportando nuove entrate a una vasta rete di operatori che include produttori agricoli, cantine, frantoi, masserie, agriturismi e ristoranti tipici. Questo non si traduce solo in maggiori profitti per le aziende esistenti, ma anche nella creazione di nuove opportunità di lavoro lungo l'intera filiera turistico-agricola: dagli addetti all'accoglienza e alla ristorazione, ai sommelier e alle guide turistiche specializzate, fino ai lavoratori qualificati

nel settore della trasformazione e della vendita diretta. Inoltre, il turismo enogastronomico incentiva la diversificazione dell'offerta turistica complessiva di una regione, riducendo la dipendenza da forme di turismo più tradizionali e stagionali. Favorisce l'emergere di piccole e medie imprese locali, spesso a conduzione familiare, che rappresentano il cuore pulsante dell'economia rurale. L'aumento della domanda per prodotti locali e di qualità stimola gli investimenti in agricoltura, produzione e servizi, promuovendo l'innovazione e il mantenimento di standard qualitativi elevati. Questo circolo virtuoso rafforza l'intera economia del territorio, contribuendo al mantenimento del tessuto sociale e alla prevenzione dello spopolamento delle aree interne. In sintesi, il turismo enogastronomico è un modello che, integrando valorizzazione territoriale, promozione culturale e sviluppo economico, dimostra la sua capacità di generare benefici multidimensionali e sostenibili per le destinazioni.

Guardando al futuro, il turismo enogastronomico in Puglia ha l'opportunità di consolidare la sua posizione come motore di sviluppo, abbracciando modelli più strutturati, innovativi e sostenibili. Per trasformare le criticità attuali in opportunità, è fondamentale concentrarsi su alcune direzioni chiave.

Innanzitutto, l'integrazione e la creazione di reti tra tutti gli attori della filiera diventeranno ancora più cruciali. Questo significa non solo una maggiore collaborazione tra produttori, ristoratori e strutture ricettive, ma anche lo sviluppo di pacchetti turistici esperienziali che offrano percorsi tematici completi. Immagina itinerari che collegano la visita a un uliveto storico con un laboratorio di degustazione olio, seguita da un pranzo in una masseria che utilizza quei

prodotti, e magari un soggiorno in una struttura ricettiva che promuove la cucina a chilometro zero. La creazione di "distretti del gusto" o "strade del vino e dell'olio" ben definite e segnalate può facilitare questa integrazione e rendere l'offerta più facilmente fruibile per i visitatori.

In secondo luogo, l'innovazione digitale sarà un pilastro imprescindibile. Non basta avere una presenza online; è necessario investire in piattaforme user-friendly per la prenotazione diretta di esperienze, la vendita di prodotti tipici pugliesi a un pubblico globale e la promozione attraverso uno storytelling efficace. Realtà virtuale e aumentata potrebbero offrire "assaggi" delle esperienze prima dell'arrivo, mentre l'uso di dati e intelligenza artificiale potrebbe aiutare a personalizzare le offerte per i diversi segmenti di viaggiatori. La narrazione del territorio online, attraverso video, blog e social media di alta qualità, sarà fondamentale per catturare l'attenzione e ispirare il viaggio. Infine, la sostenibilità dovrà essere al centro di ogni strategia futura. Questo include non solo la promozione di pratiche agricole e produttive rispettose dell'ambiente, ma anche un turismo che valorizzi il patrimonio culturale e sociale della Puglia senza snaturarlo. Si dovrebbe incoraggiare la visita di aziende che adottano pratiche biologiche o biodinamiche, promuovere il consumo consapevole e incentivare il supporto alle piccole comunità locali. L'obiettivo è sviluppare un turismo enogastronomico che sia non solo economicamente vantaggioso, ma anche eticamente responsabile e capace di preservare l'autenticità millenaria che rende la Puglia così speciale.