

**UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI
"PARTHENOPE"**



**SCUOLA INTERDIPARTIMENTALE
DI ECONOMIA E GIURISPRUDENZA**

**Dipartimento di
Studi Aziendali ed Economici**

**Corso di Laurea in
Management della Imprese Turistiche**

*Tesi di Laurea in
Geografia del Turismo*

**"Il turismo enogastronomico in Campania:
il caso della Costiera Amalfitana"**

TUTOR
Chiar.ma Prof.ssa
D'Aponte Viviana

CANDIDATA
Gambardella Donatella
MATR 0253002247

ANNO ACCADEMICO 2019/2020

*Dedico questa tesi alla mia famiglia, in particolare
a nonna Anna, nonna Giulia e zia Emma
ed a nonno Gaetano, nonno Pasquale, zio Lello.*

INDICE

INTRODUZIONE.....	5
I. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO NEL BELPAESE.....	6
1. Il turismo enogastronomico: caratteristiche generali.....	6
2. L'identikit del turista enogastronomico.....	10
3. I flussi del turismo enogastronomico in Italia e l'importanza del movimento turistico per il Belpaese.....	15
II. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO NELLA REGIONE CAMPANIA.....	20
1. Peculiarità della Campania e aspetti del turismo enogastronomico nella regione.....	20
2. Eccellenze enogastronomiche e primati della regione Campania.....	22
3. Le attrazioni turistiche enogastronomiche campane.....	26
III. IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: IL CASO DELLA COSTIERA AMALFITANA.....	33
1. Storia, caratteristiche ed eccellenze tipiche del territorio della Costiera Amalfitana.....	33
2. Curiosità sullo Sfusato Amalfitano ed aspetti dell'attrattività turistica della Costa d'Amalfi.....	37
3. Le attrazioni e flussi turistici enogastronomici della "Divina Costiera".....	41
CONCLUSIONI.....	49
BIBLIOGRAFIA E SITIOGRAFIA	50
RINGRAZIAMENTI.....	56

INTRODUZIONE

Alla base della seguente tesi vi è l'analisi delle peculiarità che caratterizzano il turismo enogastronomico. Sono analizzate, in linea più generale, nel primo capitolo, le caratteristiche del turismo enogastronomico nel Belpaese. Nel secondo capitolo, invece, si esaminano le singolarità del turismo, altresì nominato del gusto, della regione Campania ed in particolare, nel terzo ed ultimo capitolo, si pone l'attenzione su quelli che sono gli aspetti tipici di questa tipologia di turismo, nel territorio della Costiera Amalfitana, soprannominata "Divina". L'analisi portata avanti nella presente tesi mette ulteriormente in luce il modo in cui le elencate destinazioni turistiche abbiano una naturale e spiccata propensione al turismo enogastronomico, grazie alle molteplici e storiche tradizioni culinarie ed ai prodotti locali che terra e mare offrono loro. Le motivazioni che mi hanno spinto a trattare tale tema sono principalmente due. Innanzitutto, elevato è l'interesse per la cultura dei luoghi d'Italia, della regione Campania e della Costiera, nello specifico per la cultura legata all'enogastronomia tradizionale locale. Inoltre, l'attenzione posta, nel dettaglio, sulla Costa d'Amalfi è determinato dalle origini amalfitane che la mia famiglia possiede, oltre a quelle napoletane. L'obiettivo del seguente elaborato è quello di sottolineare quanto gli esaminati patrimoni dei prodotti tipici locali siano vasti e variegati. Grazie a questo lavoro è stato possibile evidenziare come i suddetti patrimoni enogastronomici rappresentino un vantaggio notevole per le località turistiche analizzate sulle concorrenti e come contribuiscano ad affermarle eccellenti destinazioni enogastronomiche, senza particolari sforzi.

CAPITOLO I

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO NEL BELPAESE

1. Il turismo enogastronomico: caratteristiche generali

Il turismo enogastronomico è un tipo di turismo rurale¹ legato alla scoperta e consumo di cibi e bevande tipici di un determinato territorio. Soprannominato anche turismo del gusto, viene identificato come una tipologia di turismo esperienziale, ossia strettamente legato alle avventure ed emozioni che il turista vive e percepisce durante tutta la sua vacanza. E' caratterizzato da uno stretto legame con l'ambiente in cui si svolge e vede tra i suoi obiettivi principali la valorizzazione del patrimonio culturale e delle tradizioni del territorio in cui ha luogo la produzione dei prodotti tipici. L'interesse alla sostenibilità, caratteristica peculiare del turismo come quello enogastronomico, si estende al mantenimento e recupero delle culture delle comunità ospitanti, affinché non vengano disgregate con l'avvento del turismo "di massa". Questa forma di turismo rappresenta un nuovo modo di viaggiare: sta conquistando un numero sempre crescente di appassionati, alla ricerca di sapori e di tradizioni, volto a recuperare il potere autentico di ciascuna zona. Negli ultimi anni il turismo enogastronomico è infatti cresciuto enormemente, grazie alla fama mondiale di molti prodotti d'eccellenza italiani. Questo turismo, come quello rurale in generale, quello ambientale e quello storico-archeologico, viene oggi inquadrato nella categoria del cosiddetto "turismo culturale". Si tratta di modelli turistici che in questi ultimi anni hanno conosciuto una crescita continua, ben al di sopra del trend di quello tradizionale. Bisogna sottolineare che solo negli ultimi anni il turismo enogastronomico ha visto un lento incremento: è solo di recente che il cibo è finalmente diventato la motivazione principale presa in considerazione da una

¹ Il turismo rurale si caratterizza per il trascorrere il tempo di vacanza in zone rurali. Si pone come evasione dal caos urbano, per rilassarsi e distaccarsi dalla quotidianità. Ha portato, quindi, alla riscoperta della villeggiatura in campagna, spesso identificata dall'agriturismo. Il turismo rurale può essere considerato a tutti gli effetti "alternativo alla massa", essendo la campagna ormai diventata una località "di massa", considerato l'ingente flusso di turisti verso le aree rurali (Bagnoli L., 2018).

parte (ancora limitata) di viaggiatori quando si sceglie una destinazione. L'enogastronomia ha assunto nuova centralità nel turismo, trasformandosi da componente accessoria nelle vacanze dei turisti ad elemento di interesse e, in maniera sempre più marcata, rappresenta uno dei motivi principali che spingono il turista a spostarsi dalla sua località di residenza verso un'altra. Infatti, la motivazione è rappresentata proprio dalla degustazione di cibi e bevande di particolare pregio o diversi dai propri (Bagnoli L., 2018, p.112). L'enogastronomia ed il buon cibo sono sempre più visti come elemento centrante della vita sociale, considerati un modo per stare bene, in compagnia e condividere esperienze con gli altri, oltre al fatto che rappresentino un importante elemento caratterizzante culturale ed identitario per il territorio. Non a caso, questa pratica turistica legata al consumo di alimenti tipici consente al viaggiatore di entrare in contatto con la cultura del luogo che sta visitando, in un modo più attivo e coinvolgente, grazie al "medium" del cibo, e di avere contatti con la comunità locale per rendere l'esperienza di viaggio ancor più autentica. La cucina locale ed i prodotti tipici costituiscono una peculiarità rilevante dell'offerta di questo tipo di turismo rurale poiché, tali prodotti, raccontano storie di popoli che in quei luoghi hanno lasciato il segno della loro cultura. Non si tratta perciò solo di cibo, ma del coinvolgimento emotivo, che include la storia dell'alimento stesso, così come i dettagli riguardo la sua preparazione e gli ingredienti. È perciò necessario mostrare che i prodotti e gli ingredienti sono parte dello stile di vita locale. Non si tratta più di consumare generi alimentari, ma connettersi con la cultura (Garibaldi R., 2020). La voglia di voler entrare in contatto con la storia del luogo visitato attraverso i prodotti del territorio ha portato allo sviluppo di una moltitudine di esperienze legate all'enogastronomia. In particolare, il turista enogastronomico italiano mostra un maggiore interesse verso la fruizione di tutte le esperienze legate ai temi del cibo e del vino e partecipa ad un'ampia gamma di attività. Fra le più popolari preme citare: la degustazione di piatti tipici in ristoranti e trattorie del luogo, la visita a mercati agricoli locali e la partecipazione ad eventi enogastronomici in generale². Percorrere itinerari tematici, andare alla ricerca di cibo con un esperto locale e visitare aziende vitivinicole o birrifici, inoltre, sono le esperienze che hanno un appeal su

² Sagre, fiere ed altre manifestazioni a tema enogastronomico.

questi turisti rispetto a quelli che viaggiano per altre ragioni diverse dal cibo (Garibaldi R., 2018). Il prodotto tipico, elemento focale del turismo enogastronomico e attrazione fondamentale, viene considerato prodotto di qualità, assimilando indubbiamente questo concetto alla sua origine geografica e alla tradizione che lo contraddistingue. Non bisogna sottovalutare le tecniche e i processi produttivi che portano al suo ottenimento. Il connubio tra questi elementi fa sì che un determinato territorio possa essere rappresentato da un prodotto in particolare che, se ottenuto e venduto in un'altra località, non deve essere distribuito come prodotto autentico della zona. A garanzia dell'autenticità del prodotto si è giunti all'istituzione di marchi di qualità regolamentati: questi sono sistemi identificativi che permettono al consumatore di riconoscere quei prodotti che hanno particolari caratteristiche di qualità e tipicità, legate sia all'origine e al territorio, sia all'ambiente di produzione, garantite da un insieme di regole e controlli noti. I beni artistici delle nostre tavole, infatti, necessitano di una protezione che renda merito alla qualità delle materie prime, delle lavorazioni, delle stagionature, delle persone che hanno ereditato know-how senza prezzo (Anelli G., 2007, p. 91). Tra i marchi riconosciamo il *DOP* (Denominazione di Origine Protetta), *IGP* (Indicazione Geografica Protetta) ed ancora *AS* (Attestazione di Specificità) che legano fortemente il prodotto al territorio di origine ed alla sua tradizione produttiva. La tutela dei prodotti tipici locali mediante questi marchi è nell'origine, nelle peculiarità di un singolo contesto socio-culturale non riproducibile al di fuori dei confini distrettuali (Anelli G., 2007, p.28). Essendo l'elemento enogastronomico così profondamente connesso al territorio da cui proviene, questa attenzione all'originalità del prodotto tipico consente alle destinazioni di presentarsi come davvero uniche agli occhi di quei viaggiatori che vogliono sentirsi parte della località scelta per il proprio viaggio. I prodotti locali non vengono impiegati solamente nella somministrazione dei pasti, ma vengono destinati anche alla vendita diretta agli ospiti, desiderosi di portarsi a casa un souvenir che abbia il sapore autentico del luogo appena visitato. Il turismo enogastronomico si è imposto come tipologia di turismo particolarmente legato alla sostenibilità e rispetto dell'ambiente poiché, nei distretti agrituristici, qualità dei prodotti, valorizzazione del territorio e tutela del paesaggio si sono dimostrati elementi essenziali per la loro competitività.

Se negli altri settori tradizionali il territorio viene visto come un fattore marginale, nei distretti dell'agro-alimentare questo ne influenza l'immagine e la qualità dei prodotti. L'ambiente ed il paesaggio rappresentano il patrimonio da salvaguardare al fine di far prosperare le attività, sia produttive che turistiche. L'agri-turismo e l'eno-turismo, se ben gestiti e sfruttati, possono essere una risorsa irrinunciabile di tutti i distretti turistici che ne beneficino di natura. Il prodotto tipico locale può diventare un prodotto di attrazione e rappresentare l'avvio dell'offerta turistica nel territorio di vocazione agro-alimentare. La ricchezza enogastronomica locale permette, di fatto, di promuovere l'offerta culturale iniziale di nuove e sconosciute località e farle affermare nel settore. Si è assistito ad un aumento globale del numero di aziende, che organizzano tour alimentari piuttosto che eventi incentrati su cibo e bevande, le quali attuano sforzi di marketing incentrati sull'esperienza culinaria. Non di rado si assiste a casi di destinazioni che decidono di puntare sull'enogastronomico ma che non propongono un'offerta che soddisfi la domanda: questo perché il turista enogastronomico è particolarmente esigente e difficilmente accontentabile. A questo proposito, particolare è l'attenzione che deve essere prestata da parte degli operatori a ciò che "il cliente si aspetta", in modo tale da tentare di anticipare il più possibile le sue necessità e non farsi trovare impreparati. Il turista deve sentirsi coinvolto in un'atmosfera speciale, non deve avvertire di essere un semplice avventore di passaggio in un luogo qualunque (Anelli G., 2007, p.33). Sarà bene quindi che gli operatori di aziende coinvolte del settore accettino dai turisti le critiche, chiedano pareri e dispensino curiosità legate alle proprie esperienze sul campo. In aggiunta, che abbiano un atteggiamento ospitale e cura per dettagli, anche piccoli, ai quali il turista enogastronomico spesso e volentieri tiene molto. Da non sottovalutare è la necessità, se non addirittura l'obbligo, per gli operatori del settore, di trasmettere un senso di professionalità ed allo stesso tempo convivialità per far sentire l'ospite non si senta appunto estraneo al contesto. Il turismo enogastronomico è pertanto un turismo che richiede tante attenzioni da parte delle destinazioni turistiche che abbiano compreso come la propria storia e tradizioni dei sapori autentici possano dare profitti concreti, associando ad una corretta gestione dei beni storici ed enogastronomici una volontà di crescita, con reali benefici per l'occupazione del luogo. La destinazione dovrà mostrarsi costante nel tipo di offerta proposta, con standard elevati, per far sì che possa mantenere la propria

immagine nel tempo e una posizione di vantaggio sulle località concorrenti.

2. L'identikit del turista enogastronomico

Il turista enogastronomico è quel soggetto che si sposta dal luogo abituale di residenza verso una diversa località, con la voglia di comprenderne la cultura, nota per una produzione agroalimentare o enologica d'eccellenza, di entrare in diretto contatto con il produttore, visitare l'azienda, degustare sul posto e acquistare personalmente la specialità direttamente sul luogo. Viene per questo considerato consumatore oltre che turista. Il turista enogastronomico è generalmente un soggetto acculturato: ha di base un considerevole bagaglio di conoscenze e ricerca una forma di turismo tematica, culturale e sostenibile³. Si trova a contatto con un ambiente diverso da quello abituale, che gli offre occasione di crescere, maturare e arricchire il suo sapere. Un numero sempre più rilevante di persone cerca di entrare in contatto con un territorio ed un paesaggio composto da clima, arte, elementi umani, oltre che dalle risorse primarie di natura enogastronomica, tradizionali ed immutati. Questa attenzione per le caratteristiche ed autenticità del territorio porta il turista del gusto ad essere un soggetto particolarmente attento alla natura ed alle questioni di sostenibilità ambientale, poiché ciò che si aspetta di trovare, all'arrivo nella destinazione prescelta, è il contatto diretto con un territorio che sia il più possibile incontaminato e rurale. L'agriturismo sostenibile, oggi speranza di buona parte dei produttori tipici che ne riconoscono le potenzialità relative all'esaltazione del bene/tradizione, nasce verso la fine degli anni '80 (Anelli G., 2007, p.32). Appare opportuno stimolare la diffusione di pratiche enogastronomiche sostenibili di produzione e consumo di cibo più attento all'impatto ambientale, sociale, culturale ed economico. L'enogastronomia sostenibile non è però circoscritta all'ambito della produzione: è fondamentale preservare e valorizzare la conoscenza culinaria di un luogo, le ricette tipiche, affinché non si vadano a perdere le radici e l'identità di questo. Inoltre, oggi, rappresentano una importante leva turistica (Garibaldi R., 2020).

³ Per turismo sostenibile si intende quel tipo di turismo che presti attenzione alla "capacità di carico" delle destinazioni, perché l'affollamento non solo danneggia e degrada l'ambiente (in maniera talvolta irreversibile), ma compromette la sopravvivenza di chi usa quell'ambiente come risorsa economica vitale.

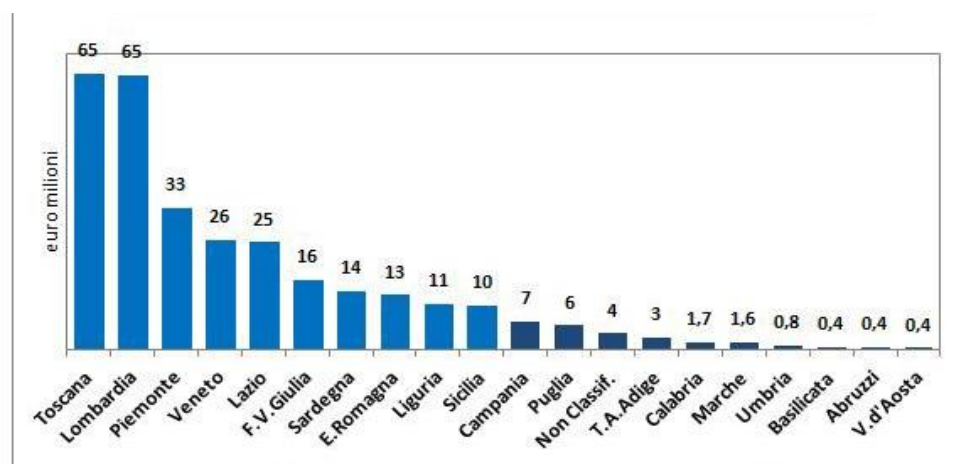
Per chi considera il cibo come cultura, potrà accostarlo alla degustazione, alla visita del territorio di produzione, alla conoscenza dell'azienda specifica con atteggiamenti di vario tipo, in parte dettati dal grado di “cultura alimentare” del fruitore. Si potrà avere a che fare con turisti più *colti*, che hanno molteplici informazioni sul prodotto del territorio. Vogliono solo conferma di quanto già sanno, ricercando eventuali spunti per arricchire la loro già profonda conoscenza in materia, e soprattutto desiderando un'esperienza coinvolgente, memorabile, da vivere da soli o al massimo da condividere con altri privilegiati che abbiano la stessa cultura settoriale. Altra tipologia di turisti sono gli *assetati di cultura*, i quali gradiscono informazioni chiare, coinvolgenti, ma non apprezzano tecnicismi e approfondimenti. Generalmente amano interagire con chi conduce la visita/degustazione e non disdegnano approcci ludici intelligenti. Si citino inoltre i *compagnoni*, cioè tutti coloro che non sono spinti da particolari interessi. Spesso si lasciano coinvolgere a entrare in una cantina, un caseificio o un frantoio dai compagni di viaggio (gruppo di amici, partner ecc.) perché “trascinati”, per non contraddire una decisione presa democraticamente o per non restare soli. Il “gioco” della conoscenza, se adeguatamente sviluppato durante la visita, può appassionarli a tal punto che a volte, inaspettatamente, si lasciano coinvolgere tanto da effettuare acquisti in azienda e decidere di continuare il percorso di approfondimento di cultura enogastronomica anche in un secondo momento (Turismo accessibile). Una ulteriore distinzione tra le tipologie di turisti del gusto può essere fatta se consideriamo quei soggetti che si spostano motivati dalla partecipazione ad eventi come fiere, sagre o altre iniziative legate all'enogastronomia. Emergono alcuni profili intermedi, che trovano effettivo riscontro nei segmenti di turisti del cibo e dei sapori (italiani e stranieri) che frequentano luoghi e aziende di produzione. Preme citarne alcuni, tra cui: i *tecnici*, cioè tutti coloro che sono produttori, enologi, caseari, frantoiani, ristoratori ecc. ed hanno un ricco bagaglio di conoscenze tecniche. Vivono la visita di un'azienda o di un territorio come indispensabile momento di confronto con altre realtà e un'occasione di aggiornamento professionale. Generalmente viaggiano da soli o in gruppetti di conoscenti, uniti dallo stesso settore professionale. Troviamo poi gli *amatori*, cioè tutti coloro che sono amanti del benessere anche nella quotidianità e che senza essere specialisti del settore agroalimentare hanno una buona conoscenza di produttori e prodotti di qualità rappresentativi dei vari territori.

Nei viaggi apprezzano particolarmente l'integrazione tra cibo, territorio e "altro".⁴ Viaggiano generalmente in coppia, in famiglia, specie se con figli non piccoli, o in gruppetti di amici. I *curiosi* sono invece coloro che non hanno preparazioni specifiche in materia, ma dimostrano una buona attitudine alla conoscenza e capacità di prendere le distanze dai luoghi comuni. Di varia estensione sociale e classe d'età, si lasciano coinvolgere attivamente da esperienze gustative nuove, scoprendo e mettendo in gioco la propria soglia di percezione sensoriale. Per gli *studenti* la visita fa parte dell'iter formativo e curricolare, effettuando periodi di stage presso le aziende. Possono avere già alcune conoscenze pregresse anche se spesso di carattere puramente tecnico. Abbiamo ancora i *giganti della domenica*, ovvero tutti coloro che viaggiano perlopiù con i familiari o gli amici. Scelgono occasionalmente destinazioni enogastronomiche per la gita fuori porta o l'escursione e il loro scopo principale è quello di trascorrere una giornata rilassante in un contesto preferibilmente alternativo a quello cittadino. Importanti dal punto di vista della propensione alla spesa sono i *consumatori attenti*, cioè tutti coloro che presentano un'attenzione quasi maniacale ai prodotti agroalimentari che consumano quotidianamente. Leggono con competenze etiche, si documentano sulla provenienza del cibo, spesso preferiscono prodotti biologici e, se possibile, si approvvigionano di quanto necessario direttamente dal produttore. La lista potrebbe continuare, ma è bene citare, come ultimi, i *comunicatori*: questi sono giornalisti specializzati nel settore enogastronomico. Molto spesso vestono gli abiti di turisti dei sapori solo in occasione di educational o di eventi particolari. In genere sono ospiti privilegiati e a titolo gratuito e sono assimilati dagli organizzatori ai "vip". La loro visita va condotta da persone molto preparate, soprattutto se si è in presenza di giornalisti esperti del settore. Sulla base di quanto detto finora, è facilmente deducibile quanto il turista enogastronomico sia nettamente differente rispetto al turista standard: ciò è confermato dal suo desiderio di vivere esperienze nuove e dalla curiosità che lo spinge alla scoperta di nuove destinazioni. Considera il cibo come uno strumento per conoscere e apprezzare da vicino l'identità culturale di altri popoli ed è interessato in modo particolare al contatto diretto con la filiera produttiva di particolari prodotti. Si presenta come un soggetto esigente nei confronti delle località visitate, soprattutto in termini di servizi offerti e professionalità degli operatori

⁴ Per "altro" intendiamo attività all'aperto, legate al benessere, all'arte ecc.

turistici. Egli è un individuo con richieste meno standardizzate rispetto alla massa e richiede certi servizi che non tutte le destinazioni sono in grado di fornirgli. Ciò può comportare recensioni e feedback negativi con conseguente peggioramento dell'immagine della destinazione agli occhi della domanda turistica. Tra le ulteriori caratteristiche che meglio descrivono il turista enogastronomico vediamo una maggiore propensione alla spesa, cosa che lo differenzia ancora una volta dal turista tout-court. Spende di più poiché sa quanto valga l'azione di chi opera sul territorio con sforzi importanti e sa che ciò che richiede comporti costi elevati. I dati aggiornati agli ultimi anni evidenziano quanto il turista sia disposto a spendere, in particolare quanto sia disposto a farlo il turista straniero. Viene di seguito messo in luce come la spesa si distribuisca tra le varie regioni italiane.

Tabella n. 1 - Spesa turisti stranieri per vacanza enogastronomica 2018



Fonte: Martucci L. (2019) da elaborazione Concept Marketings su dati della Banca d'Italia

Questi dati sottolineano quanto questa tipologia di turisti rappresenti una ricchezza per il settore e, proprio per questo aspetto, bisognerebbe attribuirgli maggiore importanza e prestare più attenzione a ciò che egli si aspetta. Troppo spesso viene lasciato al “fai da te”, costringendolo ad eleggere la destinazione in base ai passaparola o affidandosi a riviste di settore. I numeri parlano chiaro. Nel 2018 si è potuto constatare come i turisti enogastronomici siano stati turisti perlopiù digitali: 3 su 4 hanno scelto l'alloggio su Internet e, di questi, il 70% prenota online, in particolare attraverso OTA⁵ ed altre piattaforme di prenotazione (65,7%), oppure direttamente presso il fornitore di servizi, ossia con

⁵ Online Travel Agencies

contatto diretto con l'operatore, via email o sul sito (33,5%) (Minghetti V., 2019). Ciò detto è presumibilmente legato all'età media dei turisti: tutte le generazioni mettono tra le preferenze di viaggio una tappa turistica ad attrazione enogastronomica, ma tra tutti sono i più giovani ad essere molto interessati a questo aspetto. Non a caso, il rapporto tra i *Millennials*⁶ italiani e il turismo enogastronomico è in forte crescita negli ultimi anni. Se fino a poco tempo fa il turista enogastronomico tipo era un soggetto di media età ad alto reddito, oggi sono i Millennials a farla da padrone. Un segmento in forte crescita soprattutto nell'ultimo anno (2018) in Italia. E che testimonia una maggior propensione a intraprendere esperienze enogastronomiche in linea con i coetanei internazionali che da qualche anno già cavalcano quest'onda (Garibaldi R., 2019). Per quanto riguarda le preferenze riguardo l'alloggio durante l'esperienza di viaggio, la maggioranza dei turisti del gusto preferisce le strutture ricettive extralberghiere, come parte integrante dell'esperienza della destinazione, ossia l'agriturismo (18% delle preferenze), mentre il 40% sceglie l'hotel e il 15% soggiorna in strutture private⁷ (Minghetti V., 2019). Il termine "agriturismo" non nasce in ambito turistico, bensì agricolo. Legge statale⁸ e leggi regionali disciplinano infatti in Italia tale attività economica con il preciso intento di rivitalizzare le aziende agricole che, per via della terziarizzazione dell'economia, hanno risentito di una crisi senza precedenti (Bagnoli L., 2018). Da quanto espresso fino a questo punto, emerge che oggi il turista è più pretenzioso, ricerca esperienze che siano capaci di soddisfare i suoi bisogni e siano costruite in base alle sue esigenze. La legislazione nazionale dà alle aziende agricole la possibilità di esercitare, in stretti termini di complementarità della loro attività principale e con particolare regime fiscale, anche un'attività turistica, diventando così attori di sviluppo locale⁹ (Garibaldi R., 2020). Conoscere il proprio target di consumatori può facilitare l'attività degli attori dell'offerta che presentano particolare attenzione a confezionare prodotti agli ospiti, nel modo più appropriato per soddisfarli, sempre nel massimo rispetto dell'identità e della sostenibilità aziendale e

⁶ Per *Millennials* si intendono i nati tra il 1981 e il 1998.

⁷ Seconde case o case di parenti/amici

⁸ Legge 5 dicembre 1985, n. 730

⁹ Randelli, Romei, Tortora, 2014

territoriale (Turismo accessibile). Avere a disposizione informazioni dettagliate rappresenta per gli operatori dell'industria del turismo enogastronomico il punto di partenza per la costruzione di proposte personalizzate basate sulle preferenze, attitudini e abitudini (Garibaldi R., 2020).

3. I flussi del turismo enogastronomico in Italia e l'importanza del movimento turistico per il Belpaese

In Italia l'importanza strategica del comparto enogastronomico, correlato al settore del turismo, è progressivamente cresciuta nel corso degli anni. L'enogastronomia è divenuta la motivazione principale dello sposamento di alcune fasce di utenti, collocando il turismo enogastronomico, a tutti gli effetti, fra i cosiddetti "turismi emergenti". Il nostro è il Paese che vanta il più vasto patrimonio di prodotti agroalimentari e vitivinicoli certificati a livello europeo e mondiale. Non a caso, l'enogastronomia figura come parte integrante del patrimonio culturale e dell'identità italiani. Le ragioni della ricchezza culinaria italiana sono molteplici, tra cui figura quella di carattere geografico, legata alla posizione strategica dell'Italia al centro del Mediterraneo, in una fascia a clima temperato ricca di corsi d'acqua. La tradizione culinaria è la motivazione che raccoglie il più alto livello di soddisfazione dopo il "patrimonio artistico" e le "bellezze naturali". Come accennato, Il Belpaese possiede un'offerta enogastronomica di tutto rispetto: tra i vari primati conta ben 5266 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT); 6 beni enogastronomici riconosciuti dall'UNESCO; 150 Strade del Vino, del Gusto e dei Sapori. Queste ultime simboleggiano un esempio concreto di itinerari finalizzati a sostenere il turismo enogastronomico. Le Strade del Vino sono incentrate su un solo prodotto, il vino, e si dice che contribuiscano a muovere, verso quel particolare genere di turismo enogastronomico che è il turismo del vino, oltre sei milioni di ospiti l'anno. Le Strade del Gusto e dei Sapori, invece, riguardano prodotti e specialità diverse, sia dell'agricoltura, della trasformazione alimentare, persino della preparazione culinaria (Agriturismo.it). Il turismo enogastronomico nazionale è aumentato del 48% nell'anno 2019¹⁰. Questo vuol dire che una gran fetta di turisti italiani parte per le vacanze con l'intenzione di fruire nel corso del viaggio di almeno un'esperienza a tema

¹⁰ Da: Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2020 (Garibaldi R., 2020)

enogastronomico, a prescindere che si muovano per turismo balneare, di montagna o per business (Garibaldi R., 2020). Tra i turisti italiani alla ricerca di sapori nuovi, le regioni che hanno ottenuto maggior consenso sono state Sicilia, Toscana ed Emilia Romagna; la nostra regione Campania è al quinto posto con una percentuale del 10,2%. Se si volessero prendere in considerazione le singole città, il primato per il 2019 è detenuto dalla città di Napoli, subito seguita da Roma e Firenze (Istat, 2019). Come è noto, anche i turisti stranieri che arrivano in Italia dimostrano di apprezzare particolarmente la nostra prosperosa cultura enogastronomica. Il cosiddetto Made in Italy attrae ogni anno visitatori da tutto il mondo, mossi dalla curiosità di assaggiare in loco prodotti che spesso pensano di conoscere, rendendosi poi conto, una volta giunti a destinazione, di quanto in realtà siano differenti e di qualità nettamente superiore rispetto ai prodotti a cui sono abituati. Una quantità in continua crescita di Tour Operator stranieri ha nella propria offerta pacchetti a tema enogastronomico con destinazione l'Italia. Le mete all'interno dei nostri confini nazionali più scelte dalla domanda internazionale sono la Toscana e il Piemonte (Garibaldi R., 2019). Questi movimenti oltre confine ed addirittura intercontinentali dimostrano come il turista del gusto sia disposto a coprire distanze maggiori rispetto al passato per raggiungere una destinazione, sapendo di andare incontro a una vacanza unica e irripetibile per determinate caratteristiche e prodotti offerti. La cucina italiana è nota in tutto il mondo e rappresenta un potente fattore di attrazione e veicolo del brand nazionale, grazie alla sua capacità di trasmettere quei valori di autenticità, rispetto delle tradizioni e creatività che la contraddistinguono. Incrociando i dati delle esperienze più gradite, più ricercate sul web e più valorizzate dai Tour Operator e il posizionamento del nostro Paese emergono alcuni temi specifici su cui puntare. I *food truck* (cibo di strada) sono tra le esperienze più vissute dai turisti italiani e stranieri sul territorio nazionale. Il 41 %¹¹ dei turisti di Francia, Regno Unito, Canada, Stati Uniti d'America, Messico e Cina e il 70 %¹² dei viaggiatori italiani ha acquistato cibo di strada. Il nostro Paese, grazie al clima favorevole e al ricco e apprezzato patrimonio culinario, potrebbe valorizzare ulteriormente questa componente dell'offerta. Ristoranti e bar storici sono luoghi che caratterizzano l'Italia e che pochi altri Paesi al mondo possono vantare.

¹¹ Dato 2020

¹² Dato 2019

Spesso hanno sede in edifici storici e in aree di particolare interesse storico e artistico, o possono essere in sé delle attrazioni turistiche. Considerando l'interesse dei turisti e la loro unicità, si tratta di un elemento su cui l'Italia e le sue regioni devono puntare (Garibaldi R., 2020). Riguardo la stagionalità di questo movimento turistico, sia per la domanda italiana che per quella estera, nel periodo estivo si è registrata una percentuale pari al 19,7% delle partecipazioni a tour enogastronomici e degustazioni, considerati tra le vacanze paesaggistiche e culturali (Istat, 2019). Ciò non toglie che il turismo legato al prodotto tipico possa essere fortemente caratterizzato dalle stagioni dell'anno in base alle peculiarità di ogni regione italiana, quindi molto differenziato in tutto il territorio nazionale; ognuna può vedere un incremento della domanda in periodi diversi dell'anno rispetto alle altre. Ciò rappresenta, inoltre, un altro importante aspetto: il turismo enogastronomico concorre alla destagionalizzazione dei flussi turistici in quanto è praticabile durante tutto il corso dell'anno e, quindi, anche in momenti tradizionalmente considerati di "bassa stagione". Un elemento di particolare riflessione del turismo del gusto è costituito dalle sagre e feste paesane, fenomeno diffusissimo su tutto il territorio italiano. Il crescente interesse turistico verso questo tipo di eventi può essere ricollegato alla tendenza a riprendere usanze del passato, di cui si è perso il reale significato, per riproporle in chiave spettacolare, senza però un'accurata attenzione alle componenti culturali da cui queste si originano. Ciò rischia di portare ad una banalizzazione del patrimonio tradizionale, il quale diventa mero prodotto di consumo stagionale, un mix di cibi, vini e folklore non sempre a vantaggio di chi attua sforzi economici ed organizzativi profondi per rendere il proprio agro-alimento locale unico ed irripetibile (Anelli G., 2007, pp.131-132). Questo però non toglie che l'evento eno-gastronomico rappresenti una vetrina di primaria importanza per comunicare e far conoscere le eccellenze ed anche il territorio ad un pubblico estremamente ampio e vario. Le feste e sagre in Italia dedicate ai prodotti tipici dell'agricoltura, sono un potente richiamo per chi ama l'agriturismo. Consentono di immergersi nel costume della gente che vive nelle località rurali, dividerne lo stile ed il ritmo di vita, e sono una delle principali attrattive per quanti frequentano gli agriturismi cercando una esperienza di vacanza che sia davvero distante dai ritmi della vita cittadina (Agritourist.it). Altra dimostrazione di manifestazione può essere rappresentata dalle fiere, le quali, in

un settore come quello vitivinicolo e agroalimentare, crescono in qualità e quantità, con appuntamenti spesso noti ai più e vissuti con introiti importanti anche dalle aree ospitanti. Tra quelle italiane più note citiamo la BIT (Borsa del Turismo di Milano), il Vinitaly di Verona, il Salone del Gusto di Torino e così altre. Queste riscuotono da anni grande successo tra il pubblico e gli operatori di settore. L'offerta enogastronomica italiana deve dare merito della sua costante crescita, sia nelle grandi città sia nei luoghi periferici in tutto il Paese, all'ottimo utilizzo dei canali tradizionali, di internet e dei social network. Determinante per la vendita all'estero dei prodotti tipici, tale turismo è riuscito a promuovere l'immagine di questi prodotti nel competitivo mercato internazionale. Il nostro Paese, si sa, gode di un credito di immagine eccellente oltreconfine per quanto riguarda i suoi vini ed i suoi alimenti (il già citato *Made in Italy*), ma paga il conto di una tardiva e poco diffusa preparazione di sistema in termini organizzativi e di accoglienza, rispetto ad un settore, come quello del turismo enogastronomico, fortemente competitivo, poiché fortemente redditizio. Per promuovere e tutelare l'agriturismo, i prodotti nazionali dell'enogastronomia regionali, l'ambiente e la cultura rurale, a metà degli anni '60 nacque in Italia l'Associazione Nazionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio (*Agriturst*) per mano di Confagricoltura. Questa Associazione mette insieme le aziende agricole italiane che svolgono attività agrituristiche, assistendole a livello normativo, organizzativo e promozionale. L'Agriturst associa anche appassionati di agriturismo: da questi soci "aderenti" l'Associazione riceve sistematicamente giudizi sulla qualità delle aziende visitate, avendo così preziose informazioni per migliorare l'offerta (Anelli G., 2007, p. 147). Le aziende agri-turistiche distribuite su tutto il territorio nazionale sono attualmente più di 23.000, con maggior concentrazione nell'area settentrionale, in particolare nella regione Toscana (agriturist.it). L'aumento di aziende di tipo agri-turistico è stato particolarmente dinamico negli ultimi anni date le opportunità economiche sempre più elevate che il settore presenta. La dinamicità del settore emerge dall'aumento del numero di comuni che ospitano agriturismi, delle presenze e degli arrivi. Uno dei dati degli anni recenti ci dimostra che 1,9 mln di turisti stranieri sono venuti in Italia nel 2018 con motivazione principale una vacanza nel verde/in agriturismo ed enogastronomica (Minghetti V., 2019). L'Italia, come si è evidenziato finora, ha reali potenzialità per essere il miglior Paese al mondo per accoglienza ed offerta agriturbistica ed enoturistica. Ciò non toglie che abbia ancora tanta strada da fare per raggiungere un buon livello

competitivo, nonostante disponga di risorse che tutto il mondo le invidia. Se si analizzano sette indicatori (produzioni di eccellenza, aziende vitivinicole, aziende olearie, imprese di ristorazione, musei del gusto, birrifici e Città Creative UNESCO legate all'enogastronomia), l'Italia non ha competitor a livello europeo (Garibaldi R., 2020). Anche a livello mondiale non c'è Paese che possa reggere il confronto e dimostra il fatto che l'Italia sia la meta preferita dai food-traveller italiani ed internazionali. Da nord a sud, non c'è Regione italiana che non sia caratterizzata da un prodotto principe della tradizione culinaria o un piatto iconico della cucina locale, o ultra locale. Le eccellenze agroalimentari e vitivinicole sono capillarmente diffuse su tutto il territorio nazionale. Ristoranti e bar storici sono luoghi che caratterizzano l'Italia e che pochi altri Paesi al mondo possono vantare (Garibaldi R., 2020). Se l'Italia volesse realmente concorrere con altre destinazioni turistiche nel mercato globale dovrebbe sfruttare le sue molteplici potenzialità quali vigne, cantine, botteghe tipiche, storia, ricette, accoglienza... tutto ciò che il resto del mondo le riconosce ma che sembra sia l'Italia stessa a non vedere e valorizzare come dovrebbe. Il Belpaese deve imparare ad investire di più in azioni mirate all'esaltazione dell'agroalimentare, tanto agli occhi della domanda nazionale quanto e soprattutto a quella estera, al fine di rendere efficace ed accattivante il più possibile il messaggio agroalimentare ed enologico italiano.

CAPITOLO II

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO NELLA REGIONE CAMPANIA

1. Peculiarità della Campania e aspetti del turismo enogastronomico nella regione

La Regione Campania è una delle regioni dell'Italia meridionale: apre ai turisti le porte di numerose località da scoprire e da apprezzare per le straordinarie attrazioni naturali, le bellezze architettoniche ed archeologiche ed il patrimonio culinario tradizionale. Si suddivide in 5 province e aree metropolitane, ovvero Napoli (capoluogo di regione), Avellino, Benevento, Caserta e Salerno. Ognuna di esse è rappresentata da almeno un prodotto tipico, alcuni dei quali con origini storiche e celebri anche al di fuori dei confini nazionali. Dato il numero elevato dei prodotti tipici e il loro radicamento nelle realtà locali, l'enogastronomia, in Campania, rientra fra le principali attrazioni del settore turistico. La regione può contare sulle potenzialità legate al gusto e alla richiesta di prodotti genuini e di qualità, attributo fortemente ricercato da turista del gusto, particolarmente esigente e attento alle caratteristiche e sicurezza degli alimenti. Ricca di storia millenaria, della Campania anche gli antichi ne riconobbero le qualità. "Terra fra tutte fecondissima": in tal modo fu da loro appellata. Il succedersi di popolazioni differenti, sin dai tempi più antichi, attratte dagli sbocchi sul mare strategici per i commerci e dall'ottima qualità del terreno per l'agricoltura e l'allevamento del bestiame, e di dominazioni reali nell'epoca più vicina alla nostra, hanno lasciato in eredità alla regione una moltitudine di usanze e consuetudini. La forte influenza delle origini storiche è facilmente identificabile nella tradizione che caratterizza i prodotti tipici campani. Molti dei piatti della cucina tipica regionale hanno radici molto antiche. Si pensi al più classico e conosciuto, ovvero la pizza margherita. La leggenda narra che nel giugno 1889, a Napoli, per onorare la regina Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito della Pizzeria Brandi, ubicata in una traversa di via Chiaia, inventò una pietanza che chiamò proprio Pizza¹³ Margherita, dove i

¹³ Il termine "pizza", allora sconosciuto al di fuori della città partenopea, indicava quasi sempre le torte dolci.

condimenti salati capitatigli tra le mani, pomodoro, mozzarella e basilico, rappresentavano addirittura gli stessi colori presenti nella bandiera italiana¹⁴. E la pizza margherita continua ancora ad essere la più amata tra le tante varianti. La Campania fu soprannominata *Campania Felix*¹⁵ da Plinio il Vecchio, grande ammiratore della regione, che voleva sottolinearne la ricchezza e la bellezza, ma soprattutto la fertilità¹⁶. La Campania ancora oggi si caratterizza per la fertilità, che la identifica in svariati ambiti, come il clima, la storia, la cultura, i monumenti, la conformazione morfologica del territorio, l'enogastronomia. Tutti elementi che contribuiscono a rendere la regione unica al mondo, viva e attiva (Di Massa G., 2019). Per fare ancora un esempio di come le storiche tradizioni ricorrono nella sfera agroalimentare campana, si pensi alla coltivazione della vite nella regione, la quale ha origini secolari: il territorio è ricco di testimonianze e reperti che documentano la presenza della vite e dell'eccellente qualità del vino fin dai tempi degli antichi romani. Il vino, dunque, per il suo profondo legame alla terra, è il prodotto più rappresentativo della filiera enogastronomica; l'enoturismo mostra notevoli potenzialità di sviluppo, tanto da diventare un'occasione per rivitalizzare il territorio e le aziende agricole, per migliorare e controllare la qualità e per sostenere lo sviluppo occupazionale. Persino nell'altopiano di Agerola, ad un'altitudine di 650 metri a picco sulla Costiera Amalfitana, vicino al Parco dei Monti Lattari, si ritrovano questi cenni storici: è questa una zona dotata di pascoli fiorenti noti fin dall'antichità ed è tutt'oggi celebre per la produzione di squisiti latticini, tra cui la provola affumicata e il provolone del monaco, uno degli ingredienti principali dei celebri Spaghetti alla Nerano. Oltre che lavoratori della terra, agli abitanti del territorio campano vengono riconosciute inoltre note abilità nella pesca, sin da tempi remoti. Località marittime come la Costiera Amalfitana e quella Sorrentina vantano nel loro ricco patrimonio culinario una quantità di preparazioni con i sapori tipici del mare.

¹⁴ Il tricolore fu adottato il 7 gennaio 1797 come bandiera dello Stato italiano.

¹⁵ "Questa regione è così felice, così deliziosa, così fortunata, che vi si riconosce evidente l'opera prediletta della natura. Quest'aria vitale, la perpetua mitezza del cielo, la campagna così fertile, i colli solatii, le foreste sicure, le montagne perdute fra le nubi, l'abbondanza di viti e di ulivi... e tanti laghi, e dovizia di acque irrigue e di fonti, tanti mari e tanti porti! Una terra da ogni parte aperta ai commerci e che, quasi per incoraggiare gli umani, stende le sue braccia nel mare." (Plinio il Vecchio, I secolo d.c.)

¹⁶ La fertilità del terreno campano è dovuta ai residui vulcanici sedimentatisi ed al clima temperato, i quali creano un ambiente unico, in cui vedono la luce prodotti che solo in queste circostanze possono essere prodotti.

Prelibatezze che è possibile assaporare solo in questi luoghi, grazie alle caratteristiche specie marine che vivono e possono essere pescate solo e soprattutto in queste zone. Parliamo di piatti come gli scialatielli¹⁷ ai frutti di mare, il soutè di cozze e vongole e tanti altri ancora. La Regione Campania offre, ai turisti che la raggiungono per motivi legati alla gastronomia tipica, una gran quantità di esperienze, legate tanto al mondo agricolo quanto a quello marittimo. I sapori che propone il territorio campano sono indirizzati a tutti, questo grazie alla varietà di prodotti tipici che la terra ed il mare regalano. Dalla degustazione di vini pregiati, ad esempio in cantine storiche dell'Irpinia, ai tour dei cibi tipici napoletani; dalle lezioni di cucina tipica campana alle lezioni di pesca e assaggio del prodotto ittico della regione, per citarne alcune. Insomma, la Campania possiede un favorevole vantaggio sul resto delle regioni d'Italia, grazie alla ricchezza enogastronomica, che deve la sua autenticità ed unicità al mix variegato di culture delle popolazioni che hanno vissuto il territorio, ed alla sua forte vocazione turistica. Se ben sfruttate, possono portare a consacrare come la migliore regione in ambito del turismo enogastronomico, senza necessità di adottare sforzi particolari, ma la strada da percorrere è ancora tanto.

2. Eccellenze enogastronomiche e primati della regione Campania

La Regione Campania possiede una delle tradizioni culinarie tra le più antiche della penisola italiana. L'eredità culturale campana si riflette in tutto ciò che fa parte di questa regione, anche e soprattutto nel patrimonio culinario. Difatti, molti prodotti tipici e piatti della cucina tradizionale campana hanno origini storiche, discendenti da vecchie popolazioni che hanno abitato il territorio. È terra di prodotti unici, sia agroalimentari che vitivinicoli e proprio per questo è una delle regioni italiane maggiormente predisposte al turismo enogastronomico. Fare una vacanza in Campania è una decisione presa dalla maggior parte dei turisti interessati al turismo balneare, data la quantità e qualità del mare e delle coste presenti sul territorio, ed a quello culturale, per via degli innumerevoli musei, beni culturali e siti archeologici. Tuttavia, soprattutto negli ultimi anni, un numero via via crescente di viaggiatori ha iniziato a prendere in considerazione l'opportunità che la nostra

¹⁷Gli scialatielli sono un formato di pasta fresca. Il nome deriva presumibilmente da due parole della lingua napoletana, "scialare" (godere) e "tiella" (padella). Questo tipo di pasta è tipica di Amalfi, dov'è nata per mano dello chef Enrico Cosentino nel 1978.

regione offre di vivere esperienze uniche legate al gusto, come motivazione principale del loro viaggio e non più come accessoria agli altri tipi di turismo, già da anni sviluppati e rafforzati nel territorio regionale. La cucina campana è basata su prodotti semplici: si pensi a eccellenze come il Pomodoro di san Marzano DOP o il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, i vari oli extravergine di oliva DOP, il limone Costa d'Amalfi IGP e di Sorrento IGP, la pasta di Gragnano IGP, il Provolone del Monaco DOP, ecc. Inoltre, non bisogna dimenticare le eccellenze di mare che permettono la preparazione di piatti unici ed autentici del territorio costiero della Campania. La varietà di prodotti alimentari che il territorio offre fa sì che la regione sia tra le più rappresentative della Dieta Mediterranea, la quale, nel 2010, è stata inserita dall'UNESCO nella lista del "patrimonio culturale immateriale dell'umanità". La Dieta Mediterranea è molto più di un regime alimentare: garantisce rispetto per il territorio e la biodiversità, conservazione e sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati alla pesca e all'agricoltura nelle comunità del Mediterraneo¹⁸. Quanto detto finora ci dimostra come la Campania sia una delle regioni italiane più ricche di beni, gastronomici e vinicoli. Non a caso, oltre una agli innumerevoli prodotti contrassegnati da marchi di qualità (alcuni dei quali precedentemente citati), attualmente¹⁹ risulta essere la regione italiana con il più alto numero di PAT: i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (ne conta ben 552). L'elenco di questi prodotti è stato istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (MIPAAF) con la collaborazione delle Regioni. I prodotti iscritti nella lista rappresentano un biglietto da visita dell'agricoltura italiana di qualità. Si definiscono "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo.²⁰ In particolare, il metodo produttivo deve risultare praticato sul territorio di riferimento in maniera omogenea secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni. Sono esclusi i prodotti

¹⁸ La Dieta Mediterranea è patrimonio solo di Marocco, Spagna e Grecia oltre che dell'Italia. Con la legge regionale del 30 Marzo 2012, prima ed ancora unica nel suo genere, la Regione Campania ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come modello di sviluppo alimentare, culturale, sociale, storico, gastronomico, ambientale, paesaggistico e dei costumi (InCampania| Portale ufficiale del turismo).

¹⁹ Dato aggiornato al 2020 con XX Revisione in Gazzetta Ufficiale della Repubblica

²⁰ Rif. DM 8 settembre 1999 n. 35.

registrati con i marchi di qualità quali DOP ed IGP (Regione Campania, 2016).

Tabella n.1 – Elenco P.A.T. per regione/provincia autonoma 2020, XX Revisione

Regione/Prov. Autonoma	Bevande analcoliche, distillati e liquori	Birre	Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione	Condimenti	Formaggi	Grassi (burro, Margarina, oli)	Prodotti Vegetali allo stato naturale o trasformati	Pasti freschi e prodotti della pasticcceria, della pasticceria e della confetteria	Prodotti della gastronomia	Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi	Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)	Totale
Abruzzo	7	0	25	0	14	2	30	49	17	1	4	149
Basilicata	2	0	17	0	14	0	44	51	14	3	4	149
Calabria	11	0	28	1	23	3	73	86	12	21	11	269
Campania	21	0	59	0	57	5	235	116	28	10	21	552
Emilia-Romagna	12	0	47	3	12	0	58	173	79	8	6	398
Friuli Venezia-Giulia	7	0	44	3	15	3	47	20	8	13	18	178
Lazio	9	0	63	4	41	9	106	175	10	10	9	436
Liguria	7	1	27	10	17	3	105	77	42	7	4	300
Lombardia	7	1	70	0	62	2	30	76	5	5	4	262
Marche	7	0	30	4	12	7	42	46	1	1	4	154
Molise	5	0	32	0	12	0	30	69	0	10	1	159
Piemonte	8	0	68	5	50	1	94	102	0	3	11	342
Prov. Autonoma di Bolzano	5	0	16	0	14	1	18	35	0	0	1	90
Prov. Autonoma di Trento	8	1	35	0	15	1	16	24	0	1	4	105
Puglia	13	0	24	1	17	1	114	78	38	9	4	299
Sardegna	7	0	17	1	21	1	54	77	1	15	20	214
Sicilia	4	0	6	2	26	1	78	91	32	11	13	264
Toscana	8	0	80	2	34	3	192	121	0	10	11	461
Umbria	0	0	13	2	4	0	12	31	0	6	1	69
Valle d'Aosta	2	0	7	0	9	5	2	6	1	0	4	36
Veneto	11	0	101	0	34	1	118	75	3	22	15	380
Totale	161	3	809	38	503	49	1498	1678	291	166	170	5266

Fonte: GAZZETTA UFFICIALE (2020), Supplemento ordinario n. 9

Come molte regioni d'Italia, la Campania è ricca di manifestazioni legate al cibo, come le feste paesane e sagre. Se ne organizzano in ogni parte del territorio, particolarmente nel Sannio animano quest'area per tutto l'anno. Anche in altre zone della regione se ne organizzano e tra le più celebri citiamo la sagra della Castagna e la sagra della Mozzarella di Velia. La Campania è un territorio che offre tantissime eccellenze, invidiate in Italia e nel mondo, la maggior parte delle quali contribuiscono all'affermazione e conoscenza del *Made in Italy*²¹ all'estero. La tradizione culinaria ed i suoi prodotti tipici sono così tanto amati in giro per il mondo che spesso l'intera gastronomia italiana viene rappresentata da quella campana, ancor più frequentemente da quella napoletana. Si pensi ad uno degli usi più frequenti che si fa dell'attributo "napoletano" per identificare, ad esempio, il caffè espresso o la pizza in giro per il mondo (ormai utilizzato come sinonimo di "italiano"). Per ovviare al problema dell'utilizzo improprio che se ne fa in giro per il mondo, è utile citare una delle iniziative volte alla difesa dell'autenticità di uno dei prodotti più conosciuto e amato, vale a dire la pizza napoletana. Con l'intento della difesa della sua tipicità, nel 1984 nacque

²¹ L'uso dell'indicazione *Made in Italy* viene fatto e permesso per individuare esclusivamente quei prodotti le cui fasi di lavorazione abbiano avuto luogo prevalentemente nel territorio italiano.

L'Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN)²², con il patrocinio della Camera di Commercio, Industria e Artigianato di Napoli. Proprio la pizza, insieme alla Mozzarella di bufala campana D.O.P., rappresenta uno dei prodotti più importanti tanto della tradizione gastronomica campana quanto di quella italiana, ormai simbolo di identità oltreconfine. Possono vantare inoltre il marchio STG²³ (Specialità Tradizionale Garantita) dell'Unione Europea. Nessuna delle due necessiterebbe alcuna presentazione ed entrambe costituiscono forte vanto per la Regione Campania. L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano, di cui la pizza è prodotto tangibile, è stata proclamata Patrimonio Immateriale dell'Umanità il 7 dicembre 2017. Con il riconoscimento all'Arte dei pizzaiuoli napoletani, la Campania si conferma la prima regione italiana al mondo per la sua produzione culturale agroalimentare. Infatti gli unici due elementi italiani iscritti nella lista dell'UNESCO del patrimonio culturale immateriale sono campani: la Dieta Mediterranea e l'Arte dei pizzaiuoli napoletani. La Mozzarella di bufala Campana è il più importante marchio D.O.P. del sud Italia ed è l'unica mozzarella in commercio ad aver ottenuto questo riconoscimento europeo (inCampania| Portale ufficiale del turismo). Viene prodotta esclusivamente in Campania, specificamente nel casertano e nella piana del Sele. Oltre a questi due famosissimi prodotti e piatti tipici come la pizza e la deliziosa mozzarella di bufala, ci sono poi una serie di altri piatti dal sapore tipico della regione, i quali talvolta non figurano nei menù dei ristoranti turistici, ma assolutamente da assaggiare nelle locande con menù autentico regionale. Altre pietanze conosciute e motivo di vanto per la Campania sono, senza il minimo dubbio, i dolci tipici, come la pastiera. Anche dal punto di vista vinicolo, la Campania è terra di eccellenze: in questo ennesimo caso, la storia e le tradizioni costituiscono elemento fortemente caratterizzante per il prodotto. La coltivazione viticola è particolarmente favorita nella regione date le sue caratteristiche territoriali ed è per questo che la Campania conta un

²² I vecchi maestri pizzaioli napoletani, visto il dilagare di grandi catene di fast food nonché l'enorme diffusione ed utilizzo, talvolta improprio, della denominazione "vera pizza napoletana", decisero di costituire un'associazione, con tanto di disciplinare e regolamento attuativo, per la difesa e la valorizzazione della pizza, prodotta e lavorata secondo le antiche tradizioni ed usanze napoletane (www.pizzanapoletana.org).

²³ Il termine Specialità Tradizionale Garantita, meglio noto con l'acronimo STG, è un marchio di origine introdotto dall'Unione europea volto a tutelare produzioni specifiche che siano caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali.

numero così elevato di vini contrassegnati da marchi di garanzia. Oltre che i vantaggi, in termini economici ed occupazionali, che il settore possiede, il turismo enogastronomico rappresenta una grossa opportunità per quanto riguarda la tutela delle aree protette della regione: questo perché il turismo del gusto, come detto nel precedente capitolo, è molto attento alle tematiche della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente. I turisti gastronomici pretendono un contatto con un territorio autentico e puro, tradizionalmente e culturalmente immutato e, proprio per questo, sono particolarmente sensibilizzati rispetto alla massa. La Campania ha una grossa opportunità di diventare una delle destinazioni maggiormente rappresentative del turismo del gusto, poiché profondamente marcata dalle tradizioni storiche, quindi capace di conservare ed offrire al viaggiatore esperienze uniche ed autentiche, come da lui ricercate. Con elevata frequenza si cerca di portare innovazione nel territorio: bisognerebbe probabilmente capire che proprio il suo essere così ancorata al passato e alla storia che la contraddistingue rappresenti il suo reale elemento di distinzione dal resto delle regioni italiane.

3. Le attrazioni turistiche enogastronomiche campane

Le eccellenze enogastronomiche della Campania sono innumerevoli: si passa dal salato al dolce, tutto nello stesso pasto perché, si sa, nella regione i pranzi sono completi e, spesso, particolarmente abbondanti. Si ritrovano sapori del mare e quelli della terra, semplicemente spostandosi tra le province della regione. È possibile sorseggiare un buon calice di vino o un buon caffè espresso napoletano a fine pasto. Ogni località campana ne possiede di ogni ed in ognuna si organizzano tour, degustazioni e manifestazioni varie legate al buon cibo. Un esempio particolarmente caratteristico ed unico di esperienza culinaria che può essere vissuta nella Regione è il pranzo o la cena nei cosiddetti “*Ristovasci*” (dal napoletano *vasci*²⁴, ossia *bassi*) della città di Napoli. Generalmente ubicati nei vicoli del centro storico della città, molti offrono ai turisti, napoletani e passanti, un'esperienza culinaria tipica ed inimitabile. Nell'ultimo anno molti “*vasci*” hanno aperto le loro cucine a turisti e

²⁴ Il *vascio* è una tipica abitazione napoletana di origine spagnola caratterizzata da una o due stanze a piano terra con affaccio diretto sulla strada, nelle quali si viveva (e nei quartieri popolari si vive ancora) tutti insieme in un'unica stanza.

passanti per offrire un'esperienza unica e indimenticabile, fatta di tradizioni, leggende e sapori della cucina popolare (Fiorillo B., 2018). L'esperienza permette un contatto autentico con la cucina semplice e tradizionale napoletana e concede al turista enogastronomico di comprendere il senso di convivialità e condivisione che solo gli italiani, meridionali in particolare, sanno trasmettere quando sono in tavola. All'interno dei *ristovasci*, gli "ospiti" paganti riscoprono l'importanza di condividere il pasto con chi gli è accanto: gli spazi ristretti, infatti, "obbligano" alla convivialità. Mangiare in posti come questi significa quindi assistere ad un/a pranzo/cena spettacolo, dove si può assistere alla preparazione dei piatti che man mano vengono serviti ai commensali, dove si balla, si canta, si ascoltano aneddoti della Napoli antica e si gioca a tombola, per vivere appieno tutta la napoletanità, pura e senza limiti. Restando in tema ristoranti, sempre che a questa categoria possiamo correlare i *ristovasci*, preme sottolineare un dato oggettivo molto importante per la Regione Campania: sono ben 44 i ristoranti nel territorio campano stellati secondo la Guida Michelin, di cui 6 con ben 2 stelle. Questo dato piazza la nostra regione al terzo posto in Italia nella classifica delle Regioni con il maggior numero di ristoranti stellati, subito dopo Lombardia e Piemonte. La grande cultura culinaria consacra l'Italia come il secondo Paese al mondo per numero di ristoranti stellati presenti. Nell'ambito della ristorazione e grand gourmet, la Campania rappresenta un'ottima scelta per gli amanti della cucina raffinata o comunque di ottima qualità. Il turismo enogastronomico trova qui una destinazione ideale, dove il grande patrimonio agroalimentare unito alla competenza e alla creatività degli chef campani hanno indubbiamente tantissimo da offrire (D'esposito V.). La tradizione enologica della regione è altro motivo di grande vanto per la Campania. Geograficamente, la coltivazione della vite in Campania è favorita dalla presenza di una superficie per oltre il 50% collinare e per oltre il 30% montuosa. La fascia di pianura rappresenta appena il 15% della superficie della regione (Quattrocicali.it). In Campania sono tante le aziende vinicole che investono nell'accoglienza turistica offrendo degustazioni nelle cantine e ristoranti tra le botti. Ne rappresentano un esempio i Feudi di San Gregorio, azienda ubicata in Irpinia²⁵, che fanno del loro valore aggiunto proprio la cultura dell'accoglienza,

²⁵ Nome storico della provincia di Avellino. Irpinia è il nome di una zona dalla radicata tradizione agricola, dove nascono alcuni dei più originali e longevi vini d'Europa.

proponendo determinate esperienze adatte ad un pubblico ampio. L'azienda offre visite alle cantine e degustazioni guidate dei vini. "Un'esperienza che abbraccia i sensi. Attraverso i profumi del nostro giardino, delle erbe aromatiche, delle rose, degli alberi da frutta e l'atmosfera unica della nostra bottaia, si parte insieme per un percorso dedicato al ciclo dell'uva. Vivrete tutte le fasi di lavorazione e affinamento dei nostri vini attraverso un appassionante percorso che termina con la degustazione guidata di tre etichette." (feudi.it). Come in tutto il resto del territorio italiano, anche la Campania vanta più di una Strada del Vino. Sul territorio la produzione vinicola è particolarmente abbondante e di elevata qualità. Tra le zone della Campania più fertili da questo punto di vista c'è la provincia di Benevento, attraversata dalla *Strada dei Vini e dei Prodotti tipici Terre dei Sanniti*. Ancora, La *Strada dei Vini e dei Sapori d'Irpinia* è, senza dubbio, dal punto di vista qualitativo del prodotto, la più preziosa delle vie campane. La provincia di Avellino è, infatti, l'unica del centro sud a vantare ben tre DOCG²⁶, in cui hanno luogo proprio i Feudi di San Gregorio. Lasciando le aree interne della regione e spostandosi verso la provincia di Napoli ci si imbatte nella *Strada dei Vini dei Campi Flegrei, Isola d'Ischia, Vesuvio*²⁷ dove l'arte di vinificare ha radici che risalgono a più di duemila anni fa. Buona è la vinificazione anche nell'area dei Campi Flegrei e dell'Isola di Ischia, due tra le migliori zone DOC della Campania. La *Strada del Vino Costiera di Amalfi e Isola di Capri*²⁸ è una delle più caratteristiche di tutta Italia. La lavorazione della vite in località famose in tutto il mondo come Amalfi, Minori, Vietri sul Mare e Positano, infatti, avviene a ridosso della costa, a due passi dal mare. nella parte più meridionale della regione si incontra un'altra area di buona produzione, quella attraversata dalla *Strada dei Vini del Cilento*²⁹. Infine, tappa obbligatoria per gli aspiranti enologi, è la *Strada del vino della Penisola Sorrentina*³⁰, quasi un prolungamento di quella che attraversa l'area vesuviana, ma con differenze dal punto di vista del prodotto (Ambrosone B.).

²⁶ Il *Taurasi*, il *Greco di Tufo* ed il *Fiano di Avellino* considerati dagli esperti del settore tra i migliori vini italiani in assoluto.

²⁷ Piediroso e Sciascinoso sono vitigni autoctoni dai quali si ottengono vini che risentono del terreno lavico conferendo un gusto molto particolare a prodotti come il *Lacrima Christi*.

²⁸ Le etichette prodotte sono racchiuse nel *Costa d'Amalfi Doc*, *Ravello Doc* e *Capri Doc*, soprattutto eccellenti bianchi che ben si sposano con la cucina marinara tipica di queste zone.

²⁹ La *Doc Castel San Lorenzo* dà vita a diverse tipologie di vini il cui sapore è fortemente influenzato dall'argillosità dei terreni delle colline che sovrastano la costa cilentana.

³⁰ I vini DOC della Penisola Sorrentina si caratterizzano per il risultato "frizzante" del mix di uve Falanghina e Biancolella che danno vita al *Gragnano* e al *Lettere*, due etichette sinonimo di garanzia di gusto.

La Campania nel complesso vanta oggi 4 DOP/DOCG³¹ -Denominazione di Origine Controllata e Garantita-, 15 DOP/DOC³² -Denominazione di Origine Controllata- e 10 IGP/IGT³³-Indicazione Geografica Tipica- (InCampania| Portale ufficiale del turismo). Gli sbocchi sul mare della Campania rappresentano un'ulteriore grossa ricchezza per la regione. In un comparto sempre più in difficoltà come quello ittico, negli ultimi anni si è visto l'affermarsi di fenomeni strettamente legati al turismo enogastronomico, che si sta facendo strada velocemente: parliamo del pescaturismo e dell'ittiturismo. Per *pescaturismo* s'intende la possibilità di partecipare a battute di pesca accompagnati da pescatori professionisti. Per il fruitore turistico ordinario questa è un'occasione di divertimento davvero speciale, un'esperienza di turismo responsabile, che permette di godere delle bellezze di una natura generosa, nel rispetto dell'ambiente³⁴, andando così ad ampliare l'offerta di servizi turistici del territorio. In tale contesto la Campania riveste certamente un ruolo privilegiato per le proprie bellezze naturali e per la diversità negli usi, costumi e tradizioni di pesca rinvenibili lungo tutta la sua costa. La regione vanta, infatti, lungo tutta la fascia litoranea, la presenza di coste variegata e suggestiva: basse e sabbiose lungo il Litorale Flegreo, alte e rocciose nella Penisola Sorrentina e sulla Costiera Amalfitana, frastagliate, andando verso sud, in Cilento. Una giornata tipo a bordo di un peschereccio prevede la totale partecipazione del turista alle attività di pesca. Verranno svelate tante curiosità sulle tipologie e sulle attrezzature utilizzate nonché sulla classificazione delle specie marine. Nel momento clou si aiuteranno i pescatori a salpare le reti nell'ansia di scoprire quanto e cosa si è pescato, per poi gustarlo a bordo seguendo le ricette tipiche locali. Per *ittiturismo*, invece, si intende l'attività di ricezione e ospitalità esercitata dagli stessi pescatori professionisti, la quale potrà offrire l'occasione di entrare nel tessuto sociale e culturale delle marinerie campane con la possibilità di alloggiare sul posto, includendo spesso e volentieri l'offerta di servizi di "bed and breakfast". Si esce, quindi, dai canali ordinari dell'offerta turistica, con una pratica che allo svago

³¹ Taurasi, Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Aglianico del Taburno.

³² Ischia, Capri, Vesuvio, Cilento, Falerno del Massico, Castel San Lorenzo, Aversa, Penisola Sorrentina, Campi Flegrei, Costa d'Amalfi, Galluccio, Sannio, Irpinia, Casavecchia di Pontelatone, Falanghina del Sannio.

³³ Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Beneventano, Terre del Volturno, Campania, Catalanesca del Monte Somma

³⁴ In molti di questi territori esistono aree che, per la loro notevole impronta naturalistica, sono a vario titolo oggetto di tutela e protezione.

associa anche aspetti culturali e di valorizzazione degli usi e dei costumi che risalgono alle più antiche tradizioni marinare e della pesca. Vivere e far vivere il mare così da vicino significa attirare chi davvero ha voglia di esperienze più autentiche, a pieno contatto con la natura. Lungo tutte le coste campane è possibile scovare offerte di tour di pesca e degustazione del pescato, con particolare concentrazione in penisola Sorrentina e nel Cilento. (Regione Campania – Assessorato Agricoltura, 2009). La degustazione dell'autentica Mozzarella di Bufala D.O.P. appena prodotta, dopo aver assistito alla sua fabbricazione, è un'esperienza di assaggio altresì richiesta dai turisti che giungono nel nostro territorio. Ci sono molti caseifici nell'area della piana del Sele che propongono un'esperienza del genere. Ulteriore elemento di attrazione del turismo enogastronomico campano è rappresentato dalla forte presenza delle aziende agrituristiche in tutto il territorio. La vacanza enogastronomica in agriturismo è l'ideale per chi desidera gustare prodotti unici e di qualità certificata, a volte coltivati e prodotti direttamente dall'agriturismo stesso. La Guida Agriturst³⁵ seleziona circa 60 offerte di agriturismo in Campania che offrono quasi tutte il ristorante e spesso possibilità di campeggio e di turismo equestre. La distribuzione sul territorio degli agriturismi della Campania consente sempre di trovare un favorevole punto di riferimento per visitare i luoghi come i famosi scavi archeologici di Pompei ed Ercolano, il Parco Nazionale del Vesuvio, la Reggia di Caserta, la Costa d'Amalfi e così via. Nel Sannio sono presenti numerose aziende agrituristiche e locali di ogni livello, dove assaporare le tante prelibatezze che la cucina locale sa offrire ai palati più esigenti (Regione Campania – Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, 2005, p. 139). Un'esperienza sempre più richiesta dai turisti del gusto sono i tour del cibo guidati. Su diversi siti web di Tour Operator è possibile trovare tour nelle principali città con degustazione dei cibi tradizionali in giro per le strade. Si prendano come dimostrazione quelli organizzati nella città di Napoli. La maggior parte mette a disposizione del turista una guida locale esperta che trascina chi partecipa al tour in giro per la città partenopea, tra vicoli, piazze principali e chiese storiche. Al turista viene offerta la possibilità di immergersi in un'atmosfera unica, ricca di tradizione, tra le bellezze

³⁵ Guida all'ospitalità nelle aziende agricole di Agriturst, l'associazione per l'agriturismo della Confagricoltura. La Guida venne pubblicata per la prima volta nel 1975 e continua tutt'oggi ad essere un prezioso vademecum per tutti coloro che sono appassionati della campagna, dei suoi paesaggi, delle sue atmosfere, della buona tavola e delle escursioni nel verde.

artistiche della città e all'insegna della cucina autentica napoletana. La maggior parte dei tour organizzati, anche in lingua straniera (generalmente inglese), offre ai turisti la possibilità di scoprire ristoranti spesso conosciuti a livello turistico ma che offrono la tradizionale ed autentica cucina partenopea verace. Altrimenti si andrà alla scoperta delle migliori pizzerie napoletane per la tipica pizza, al forno a legna o fritta; o, ancora, in giro in cerca del miglior street food locale, il tutto condito dalle bellezze architettoniche e il panorama che sono Napoli può offrire. Il pubblico a cui questo tipo di opportunità si rivolge è molto ampio, grazie alla modica cifra a cui viene proposta³⁶ ed il breve durata che è solitamente prevista (in media 2 ore), il che permette al turista di potersi dedicare anche ad altre attività nell'arco della giornata, non occupando troppo tempo del proprio soggiorno in città (Viator.com). Anche le "Cooking Class" (lezioni di cucina) della cucina tipica riscuotono sempre più successo. Soprattutto nella città di Napoli si è visto un loro significativo incremento negli ultimi tempi, rappresentando una delle esperienze considerate più coinvolgenti da chi le richiede e vi partecipa, grazie al diretto contatto con il maestro di cucina e la conseguente degustazione delle prelibatezze preparate durante la lezione stessa. Oltre che a lezioni di cucina presso centri professionali, è possibile prendere parte a "Cooking Class" anche presso *locals*³⁷, nelle loro abitazioni private. Questi ultimi mettono le proprie case e la personale conoscenza della cucina tradizionale partenopea a disposizione di chi vuole immergersi in un'esperienza il più possibile unica ed inimitabile. Oltre ad apprendere tecniche ed assaporare pietanze autentiche napoletane, una "Cooking Class" permette di lasciare al turista un ricordo irripetibile che conserverà in memoria per il resto della sua vita. L'offerta turistica enogastronomica della Campania, grazie a ciò che il territorio le offre ed al non sottovalutabile clima mite e quasi sempre sereno, è particolarmente ampia e variegata. Le esperienze che possono essere vissute su tutto il territorio campano sono uniche ed autentiche, poiché fortemente caratterizzate dalla cultura e tradizione inimitabili regionali. È possibile scegliere tra molte esperienze differenti, rendendo così ottenibile la piena soddisfazione di un pubblico tanto insaziabile come quello del gusto. Da quanto sin qui esposto si evince che il turismo enogastronomico in Campania mostra notevoli possibilità di crescita: la qualità e la notorietà raggiunte

³⁶ Dai 35 Euro ai 65, se si predilige un tour maggiormente privilegiato e con meno partecipanti.

Fonte: Viator.com

³⁷ Gente del posto, abitanti del luogo.

dai vini e dalle altre produzioni tipiche, il sistema consolidato di eventi, sagre e manifestazioni, l'integrità ambientale di vaste porzioni di ambienti rurali, la vicinanza delle aree interne a comprensori con forte connotazione turistica consentirebbero di inserire la regione a pieno titolo nel gruppo delle principali destinazioni italiane (Sorrentini F, 2014, p. 169).

CAPITOLO III

IL TURISMO ENOGASTRONOMICO: IL CASO DELLA COSTIERA AMALFITANA

1. Storia, caratteristiche ed eccellenze tipiche del territorio della Costiera Amalfitana

La Costiera Amalfitana è una delle fasce costiere più conosciute al mondo e, una volta giunti in Campania, rappresenta una meta obbligata durante il corso del viaggio nella regione. Dal punto di vista geografico, la Costiera, nota inoltre come “Costa delle Sirene”³⁸, costituisce il versante meridionale della Penisola Sorrentina, che chiude al nord il golfo di Salerno. Il paesaggio è caratterizzato da possenti scogliere che sprofondano nel mare ed è ricco di baie ed insenature. Tra pendenze vertiginose, strapiombi e rupi scoscese, vi sono luoghi dove la natura è quasi completamente incontaminata. I paesini caratteristici che costellano la “Divina Costiera” sono tutti da esplorare, godendo di un mare blu, di panorami stupefacenti, di bellezze artistiche, della vivace vita mondana (Regione Campania - Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, 2005). Tutti i borghi che costituiscono la Costiera sono conosciuti in giro per il mondo, ma quelli che più la rappresentano sono indubbiamente Positano, riconosciuta per la sua verosimiglianza ad un presepe, una cascata di casette colorate a picco sul mare, ed Amalfi, l’anima storica della Costiera. Amalfi dona persino il nome all’intera costa ed è una delle quattro antiche Repubbliche Marinare³⁹, insieme con Pisa, Genova e Venezia. La Costiera Amalfitana altresì figura tra i 50 siti italiani che l’UNESCO, nel 1997, ha dichiarato “Patrimonio dell’umanità”, grazie alle sue riconosciute bellezze e peculiarità che la rendono un luogo unico ed incantato. La Costa d’Amalfi è nota per essere la terra delle zagare e dei limoni, della

³⁸ Il nome “costa delle Sirene” si deve al mito delle Sirene che caratterizza la Costiera Amalfitana. L’arcipelago delle Sirenuse (oggi Li Galli) davanti a Positano, tre isolette solitarie e rocciose, era ritenuto la sede delle Sirene, figure mitiche che attraevano i naviganti con il loro canto facendoli naufragare. Il mito serviva forse da avvertimento: le isole dovevano essere un punto di riferimento per i marinai, che però avvicinandosi troppo finivano sugli scogli (Regione Campania - Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, 2005)

³⁹ L’espressione Repubbliche Marinare, nata nell’Ottocento, si riferisce ad alcune città portuali italiane che, a partire dal Medioevo godettero, grazie alle proprie attività marittime, di autonomia politica e di prosperità economica. La definizione è in genere riferita a quattro città italiane, i cui stemmi sono riportati dal 1947 nelle bandiere della Marina Militare e della Marina Mercantile: Amalfi, Genova, Pisa e Venezia (Fonte: Wikipedia)

salsedine, delle meravigliose spiagge e della macchia mediterranea più selvaggia, il tutto disposto in maniera verticale, insieme alle abitazioni affacciate sul mare e nascoste nel dedalo di viuzze pittoresche. Le diverse culture che hanno abitato il territorio hanno lasciato un ricco e vasto patrimonio, fatto di opere architettoniche come il Duomo di Amalfi, di opere d'arte come le famose ceramiche caratteristiche di Vietri sul Mare⁴⁰, come quelle conservate nei diversi musei delle città della Costiera. Le popolazioni che l'hanno abitata hanno lasciato in eredità tradizioni ed usanze, che si ritrovano tutt'ora inglobate in quelle degli odierni abitanti e che si ripercuotono in tutto ciò che fa parte della cultura locale (costieraamalfitana.com, 2000). Sia la pesca che la coltivazione sono consuetudini con alle spalle lungo trascorso: sin dai tempi antichi furono praticate in Costiera Amalfitana, in base a quanto fonti storiche riportano. I prodotti tipici che il mare della Divina offre fanno sì che il suo patrimonio culinario sia per la maggiore rappresentato da piatti alla cui base i sapori del mare. Non di rado è possibile notare come però prodotti della terra e del mare tipici si combinino tra loro per creare piatti unici e deliziosi. Si veda come una eccellenza,

Figura n.1 – Panoramica di Amalfi



Fonte: vitaincamper.it

ovvero il Limone Costa d'Amalfi IGP (il cosiddetto Sfusato Amalfitano), si presta a molte varianti aromatizzanti di ricette tradizionali o figure addirittura tra gli ingredienti principali per la preparazione di piatti di mare. Lo Sfusato Amalfitano rappresenta per di più il simbolo identitario della stessa Costiera in giro per il mondo. Il frutto è caratterizzato da una forma ellittica allungata, la buccia è liscia e di color giallo citrino. Il peso dei frutti si stima sempre dai 100 gr in su.

⁴⁰ Le ceramiche hanno reso la cittadina di Vietri sul Mare, in provincia di Salerno, famosa in tutto il mondo. Le Ceramiche vietresi sono veri e propri capolavori frutto di una tradizione secolare, portata avanti solo in alcuni paesi della Costa d'Amalfi, e rappresentano uno dei prodotti d'eccellenza di questi luoghi (Visone B. e Martinotti M., 2019). Il giallo e il blu, i colori della natura e del mare, i limoni e i grappoli d'uva si ritrovano nelle vivaci decorazioni della ceramica di Vietri (Reg. Campania-Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, 2005).

L'aroma e il profumo sono molto intensi e molto forti, il succo abbondante e molto acido, si presenta giallo paglierino e con pochi semi. La Costiera Amalfitana e la sua macchia mediterranea costituiscono uno scenario unico per la coltivazione del limone: chiunque non può non restare affascinato dalla presenza di insediamenti e terrazzamenti, che rendono irriproducibile l'immagine del territorio. Oltre ad essere contrassegnato dal marchio di garanzia IGP - Indicazione Geografica Protetta - la tutela del Limone Costa d'Amalfi è garantita dal Consorzio di Tutela Limone IGP Costa d'Amalfi, costituitosi nel 2002. Lo Sfusato Amalfitano è ormai prodotto immancabile nelle cucine e nei piatti dei grandi chef, sia della Costiera che di altre zone, ed è ormai noto a tutti come questo sia il frutto di un'antica tradizione agricola, portata avanti tra mille difficoltà e fatiche e con un amore viscerale. Decidere dove e cosa mangiare quando si giunge in Costiera Amalfitana è una scelta non facile per i turisti: si può scegliere tra specialità a base di pesce, se si opta per i ristoranti costieri, oppure a base di carne, dirigendosi verso i paesi più montani della Divina, verso Tramonti o Agerola. L'offerta gastronomica della zona spazia dai ristoranti prestigiosi, alcuni dei quali con Stelle Michelin, allo street food locale, con il tipico cuoppo di fritti. Ogni borgo della Costa d'Amalfi presenta almeno un ristorante in cui è possibile assaporare i sapori tradizionali della cucina del territorio, con piatti stagionali e non. I prodotti tipici della Divina di cui possono usufruire gli chef dei ristoranti del luogo sono numerosi e tra i tanti ritroviamo, oltre al già citato Sfusato Amalfitano, altri prodotti contrassegnati da marchi di garanzia. Nella seguente tabella vengono riportati tutti i prodotti garantiti del territorio costiero:

Tabella n. 1 - Elenco prodotti tipici con marchio di garanzia della Costa d'Amalfi

Limone Costa d'Amalfi IGP
Colatura di alici di Cetara DOP
Vino Costa d'Amalfi DOC

Fonte: propria elaborazione sulla base della pagina web "*Prodotti Tipici della Campania*", Agricoltura Regione Campania (2020)

Oltre al limone, i prodotti tipici della tradizione culinaria costiera che preme ricordare sono, senz'altro, le alici di Cetara, dalle quali si ricava la celebre Colatura. La Colatura di Alici di Cetara si ottiene, secondo tradizione, in non meno di nove mesi, durante i quali le alici, in una soluzione di acqua e sale, vengono lasciate maturare in terzigni e

botti di legno. Con un attrezzo appuntito, detto *vriale*, viene praticato un foro sotto il terzigno dal quale si lascia uscire, goccia dopo goccia, un liquido ambrato, raccolto in un recipiente di vetro e quindi imbottigliato. La pesca delle alici avviene di notte con le lampare, delle barchette che vengono portate dai pescherecci più grandi, su cui sono montate delle grosse fonti di luce⁴¹. La Colatura⁴² è un ottimo condimento per la pasta, perfetto per chi ama avvertire il sapore intenso del mare. In questo 2020, la Colatura di alici di Cetara è stata riconosciuta dalla Ue⁴³ ed è entrata a far parte del registro dei prodotti DOP, arricchendo così il patrimonio di eccellenze contrassegnate da marchi di garanzia della Regione Campania. L'arrivo sugli scaffali del prodotto contrassegnato dal marchio DOP, data la lunga produzione, è quindi previsto nel 2021 (Redazione Economia, 2020). Per ciò che riguarda i prodotti della terra, invece, specialmente i prodotti caseari, basta dirigersi verso il Parco Regionale dei Monti Lattari. Anche in questo caso la tradizione secolare la fa da padrona. I caseifici oggi impegnati nella lavorazione del latte sono prevalentemente a conduzione familiare, di dimensioni medio-piccole, con lavorazione a mano o parzialmente meccanizzata. Tra le specialità prodotte, menzioniamo il fiordilatte, la provola affumicata, la ricotta ed il provolone (La casa del gusto, 2016). Ovviamente, il limone, protagonista indiscusso alla base di molte preparazioni della cucina tipica della Divina, gioca un ruolo predominante persino nel mondo della pasticceria. Impossibile non citare la Delizia al limone, un dolce relativamente giovane rispetto alla maggior parte di quelli della tradizione dolciaria campana: fu difatti inventato negli anni '70, e preme ricordare che la sua origine si rifà anche alla Costiera Sorrentina oltre che a quella Amalfitana. Si presenta come un piccolo dolce di pan di Spagna rivestito e ripieno di panna e crema al limone e va consumato freschissimo, non conservabile fuori dal frigo (inCampania,

⁴¹ Le alici vengono attratte dall'improvvisa illuminazione (prima che la lampara venga calata in mare la navigazione è quasi totalmente al buio) e salgono a galla. Lo spettacolo della vita che sgorga dall'acqua color turchese è mozzafiato. La lotta per la sopravvivenza che fa a pugni con l'istinto di attrazione dei pesci, l'arguzia e la tecnica dei pescatori che portano dentro di sé un bagaglio fatto da secoli di esperienza, da eredità familiari, da ricordi di bambino (Ciccarelli L., 2020).

⁴² La Colatura pare sia una nobile discendente del *garum*, antica salsa di pesce utilizzata dai Romani per insaporire i loro piatti (Regione Campania - Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, 2005)

⁴³ Dopo un lungo iter burocratico, la Commissione Europea ha approvato la domanda di iscrizione della Colatura di alici di Cetara, della provincia di Salerno, nel registro delle DOP. Si tratta della specialità alimentare nazionale numero 308 a essere tutelata dall'Ue come prodotto a indicazione geografica (Redazione Economia).

2017). Ad ogni pranzo o cena che si rispettino, in Costiera, non mancheranno mai a tavola i vini locali e il celebre limoncello di Amalfi a fine pasto. Quest'ultimo deve la sua fama all'ottima materia prima da cui si produce, ovvero lo Sfusato Amalfitano. Il limoncello risulta essere il liquore più conosciuto a base di limone. Ha proprietà digestive e si serve solitamente ghiacciato, o al massimo a temperatura ambiente, a conclusione del pasto. Si tratta di un rosolio naturale, caratterizzato da un gusto unico, ottenuto soltanto secondo la ricetta tradizionale⁴⁴ (costieraamalfitana.com). Il limoncello non è però l'unico liquore ottenibile dal limone: con questo prodotto si ottiene anche la Crema di limone. La Campania risulta essere la regione nota inoltre per la produzione della pasta e quando si parla di produzione pastaia, è inevitabile non pensare a Gragnano. La storia, però, ci dimostra che tra i paesi della Costiera, anche Minori vanta un'antica tradizione pastaia: qui, lungo il corso del torrente Reghinna Minor, sorgevano numerosi mulini che, insieme ai pastifici, costituivano il tessuto connettivo del piccolo borgo marinaro. E furono proprio i pastai di Minori che, nel corso del XVIII secolo, valicarono i Monti Lattari e si trasferirono a Gragnano, dove impiantarono la moderna industria della pasta (La casa del gusto, 2016). Oltre a godere delle indubbie bellezze paesaggistiche, trascorrere dei giorni di vacanza in Costa d'Amalfi significa oltretutto avere l'opportunità di gustare prelibatezze dai sapori unici e portare con sé un ricordo irripetibile, per sempre.

2. Curiosità sullo Sfusato Amalfitano ed aspetti dell'attrattività turistica della Costa d'Amalfi

Scenari incantevoli, come quelli generosamente offerti dalla Costiera Amalfitana, hanno da sempre attratto e sedotto artisti e viaggiatori importanti e provenienti da ogni parte del mondo. Ma non solo il paesaggio e la bellezza delle coste sono motivo del loro arrivo. La cultura enogastronomica della zona, grazie alle eccellenze che terra e mare regalano, richiama l'attenzione di numerosi turisti ogni anno. Il profumo della Costiera Amalfitana ed il sapore del golfo sono racchiusi in uno

⁴⁴ Il limoncello è semplice da preparare e non richiede l'aggiunta di coloranti, stabilizzanti, additivi o conservanti: ciò garantisce di poter assaporare il gusto unico del prodotto. La buccia dell'agrume coltivato in Costa d'Amalfi è ricca di oli essenziali e viene utilizzata per la produzione del liquore stesso, con l'aggiunta di alcool, acqua e zucchero (costieraamalfitana.com).

scrigno color oro, lo Sfusato Amalfitano, un frutto unico nel suo genere. Un agrume dalla storia curiosa, che oggi è utilizzato ampiamente nelle cucine più importanti del mondo, a cui viene attribuito, per ovvie ragioni, l'appellativo di "Oro Giallo della Costiera". Il Limone Costa d'Amalfi IGP è indubbiamente il simbolo di identità dell'intero territorio costiero. Un prodotto che di comune ha ben poco, che presenta delle caratteristiche esclusive ed uniche, che lo hanno reso famoso in tutto il mondo per delle proprietà organolettiche inconfondibili. Lo Sfusato Amalfitano è il limone che contiene il più alto contenuto di acido ascorbico e un elevato numero di ghiandole oleifere nel flavedo ed è ricco di oli essenziali. Buonissimo anche al naturale, con del sale o dello zucchero, è ovviamente un ottimo aromatizzante: carne, pesce, verdure di ogni genere, unitamente a frutti esotici, sono i suoi compagni ideali. Oltre ad essere ingrediente principale della Delizia al limone e del limoncello, alcuni bar di Amalfi e dintorni servono persino il caffè al limone, il babà al limone, e torte e dolci tipici locali, nonché gelati e granite (Ciccarelli L., 2020). Le sempreverdi cascate di piante dei curatissimi giardini, che terrazzamento dopo terrazzamento, scendono verso il mare azzurro e cristallino, non sono soltanto un meraviglioso paesaggio. Il clima dei luoghi della Costiera favorisce la crescita di questo agrume dai mille utilizzi. Le coltivazioni del Limone Costa d'Amalfi IGP sono tutt'oggi portate avanti nel rispetto delle vere tecniche agrarie storiche, facendo crescere le piante di limone nei caratteristici terrazzamenti, chiamati "macerine"⁴⁵, sotto impalcature di pali di castagno, di altezza variabile, che permettono di proteggere i limoni nei periodi freddi. Già all'epoca della Repubblica Marinara di Amalfi⁴⁶, infatti, la Costa vantava un elevato numero di agrumeti (costieraamalfitana.com, 2000). Infatti, la coltivazione dei limoni in questo territorio è ad un'altitudine più elevata rispetto a quella di altre zone agrumicole italiane, esponendo il limone a temperature più rigide durante l'inverno. Tuttavia, il clima sostanzialmente mite anche durante la stagione fredda e la capacità dell'uomo, hanno permesso di rendere quest'area una delle più importanti nella coltivazione di questo agrume (Rossi A.,

⁴⁵ La coltivazione avviene sotto impalcature di pali di castagno, di altezza variabile, i quali vengono protetti nei periodi freddi per evitare che le piante siano sottoposte al freddo. Le piante sono posizionate a debita distanza l'una dall'altra: in ogni ettaro coltivato sono presenti più di 800 piante, a cui corrisponde una capacità produttiva massima di 35 tonnellate di limoni (costieraamalfitana.com).

⁴⁶ Lo stato aveva rapporti commerciali con i più importanti porti del Mediterraneo e con gli Arabi, ai quali proponeva proprio il limone: il prezioso agrume veniva venduto sia per le sue proprietà utili in ambito medico, sia per la sua versatilità in ambito gastronomico (costieraamalfitana.com).

2020). La fama dell'Oro Giallo della Costiera Amalfitana è quella che è grazie ad una ulteriore curiosità storica: nel Medioevo, infatti, si scoprirono le incredibili proprietà del limone e la sua ricchezza di vitamina C, la cui carenza era una delle cause dello scorbuto, la malattia dei marinai. Così, i limoni divennero il rimedio perfetto per contrastare questa patologia così diffusa tra gli amalfitani, popolo famoso di navigatori, al punto che nell'XI secolo, la Repubblica di Amalfi decretò ufficialmente che a bordo delle navi mercantili, che intrattenevano rapporti con tutto il mondo conosciuto, non dovesse mai mancare questo agrume. La richiesta crebbe a tal punto che la gente del luogo cominciò ad adoperarsi per recuperare suoli scoscesi e impervi da dedicare alla coltivazione dei preziosissimi limoni. Da qui, nacquero i famosi e caratteristici terrazzamenti di limoneti (utilissimi, tra l'altro, per salvaguardare il territorio dal dissesto idrogeologico), anche conosciuti come "giardini dei limoni", per la loro cura e bellezza mozzafiato. Nel corso dei secoli, i limoneti hanno plasmato ogni curva e crinale di queste colline, rendendole un paesaggio da cartolina. Insomma, da lì il limone di Amalfi inizia la sua ascesa verso l'eccellenza (Rossi A., 2020). Il prodotto tipico costiero per eccellenza, il Limone Costa d'Amalfi IGP, non poteva non essere utilizzato e sfruttato positivamente per promuovere la Costiera, tra i turisti che arrivano qui. Una delle esperienze più caratteristiche della località, difficilmente reperibile in altre, sono senza dubbio i Lemon Tours. Le visite guidate di questo genere offrono ai visitatori la possibilità di percorrere i terrazzamenti e di ammirare i frutti di Sfusato Amalfitano (tra le specie di limone più pregiate al mondo). Nei secoli, con grande fatica dei contadini, questi terrazzamenti hanno scolpito e caratterizzato la Divina, rendendo il suo paesaggio unico nel mondo. "Con i nostri Lemon tours potrai sentire, gustare e percepire la vera essenza della Costiera Amalfitana. Entra nel paradiso del limone. Potrai scoprire tutte le fasi di produzione: dalla coltivazione dei limoni nei nostri giardini alla produzione di tutte le prelibatezze della nostra azienda agricola, il cui ingrediente principale è lo Sfusato. Ad accompagnarti in questo affascinante viaggio ci saremo noi, molto più che guide esperte: abitanti e lavoratori innamorati di questa terra. Passeggiando nei nostri limoneti potrai avere la possibilità di ammirare i contadini a lavoro e, visitando i nostri laboratori, di scoprire i segreti

della preparazione dei nostri prodotti tipici, dal limoncello alle marmellate, al miele

Figura n.2 – Terrazzamenti di Sfusato Amalfitano



Fonte: Instagram, @nickipositano (2020)

delle nostre api.” (Amalfi Lemon Experience). L’offerta dei tours varia dal più classico, comprensivo di passeggiata tra i limoneti e visita all’azienda agricola, a quello più ricco, che comprende una Cooking Class, se si preferisce anche privata, conseguente alla visita. Ovviamente, a conclusione del tour viene data la possibilità al visitatore di acquistare i prodotti stesso sul luogo, ed eventualmente organizzare spedizioni per sé o come dono ai parenti. Il 2020, anno dell’ormai

riconosciuto Covid-19, non ha fermato l’attività degli imprenditori possessori di aziende agrituristiche come quelle organizzatrici di Lemon Tours: Salvatore Aceto, impegnato nell’organizzazione delle attività dell’azienda di famiglia, per dar sostegno al settore turistico, ha organizzato dei Webinar internazionali con tour operator esteri per accompagnarli in viaggi virtuali tra il profumo dei suoi limoneti, facendoli sognare anche da lontano (Redazione|positanonews.it, 2020) I webinar hanno riscosso molto successo, dimostrando l’apprezzamento che i turisti che giungono nei territori della Costiera sono capaci di dimostrare anche a distanza. Sia i prodotti della terra che del mare costituiscono grande ricchezza per la Costa d’Amalfi. Il territorio della Costiera Amalfitana ha un forte indotto economico grazie al turismo, molto presente grazie all’eccezionale paesaggio della costa affermatosi nell’immaginario collettivo di molti stranieri come uno dei simboli dell’Italia. Altro notevole indotto economico è costituito proprio dall’esportazione del celebre limone Costa d’Amalfi. L’ulteriore ricchezza che consolida la Costiera Amalfitana come meta turistica d’eccellenza è l’innato senso di ospitalità della popolazione locale. Anch’essa è segno della storia: una popolazione, quella della Divina Costiera, abituata a confrontarsi da sempre con turisti provenienti da ogni dove, ai quali riservare sempre una perfetta accoglienza, soprattutto gastronomica. La Costiera Amalfitana è una

destinazione ormai confermata per quanto riguarda il turismo balneare e culturale⁴⁷, per l'esempio straordinario di tipologia edilizia, di un insieme architettonico e di un paesaggio, che testimonia importanti fasi della storia umana e dell'interazione uomo-ambiente (Citarella G. e Maglio M., 2014). Ovviamente, persino il patrimonio enogastronomico è una ricchezza inestimabile, da utilizzare per migliorare l'immagine della Costiera ed abbracciare un pubblico sempre più ampio di turisti. La sua cultura gastronomica non può essere sottovalutata e sottoutilizzata, poiché rappresenta un validissimo valore aggiunto. La pluralità di opportunità esperienziali che la destinazione offre loro è indubbiamente un elemento concorrenziale di tutto rispetto, il quale dona agli operatori della Costa d'Amalfi vantaggio notevole su altre destinazioni, senza particolari sforzi.

3. Le attrazioni turistiche e flussi enogastronomici della “Divina Costiera”

La Costa d'Amalfi ha tanto da offrire, soprattutto dal punto di vista turistico: tanti sono i punti di forza che la riconfermano, ogni anno, meta molto ambita dai turisti nazionali ed esteri e, a questo proposito, l'impatto che l'aspetto enogastronomico ha sul settore del turismo in Costiera non è da sottovalutare. È un luogo straordinario ed unico a livello paesaggistico, ma anche a tavola l'unicità è un chiaro elemento caratterizzante. Come in tutto il territorio regionale, i prodotti tipici e la cucina tradizionale trovano forte riscontro e apprezzamento fra i turisti che vi giungono. Il territorio offre ai turisti diverse possibilità ed è capace di raccogliere le esigenze dei visitatori con un ampio ventaglio di alternative disponibili. Come espresso nel secondo capitolo, il pescaturismo rappresenta una grande opportunità di fare turismo, per le destinazioni turistiche costiere, offrendo esperienze legate ai prodotti ed ai sapori del mare: ovviamente, la Costiera Amalfitana non è da meno. I tour tra i quali poter scegliere, sui siti web delle imprese che operano nel settore, offrono escursioni in barca con pescatori professionisti, i quali, nel corso della giornata, insegneranno ai turisti le migliori tecniche di pesca e offriranno una degustazione del pescato, nella cornice della magnifica Divina. Per quella tipologia di turisti che invece preferisce una escursione in barca all'insegna del relax, è possibile scegliere tour che porteranno alla scoperta degli scorci della Costiera: a differenza dei

⁴⁷ Anche in considerazione del fatto che nel 1997 Amalfi è stata riconosciuta Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.

precedenti, questi tour offrono tuttavia l'occasione di assaporare piatti della tradizione, sia sulla barca sia con la possibilità di sbarcare, ad esempio, sull'isola di Capri, e godere di un pranzo a base di piatti tipici della cucina costiera, senza assistere a lezioni di pesca. Altra esperienza che un turista del gusto può provare in Costiera è il *Gastronomic Trekking*. Viene proposta l'opportunità di visitare la Costiera Amalfitana in una maniera unica ed entusiasmante⁴⁸. “Lasciati coinvolgere dall'unica formula per cucinare e mangiare a piedi sulla costa. Scopri angoli mozzafiato, entrando in contatto con la cultura gastronomica locale. Sii protagonista dell'esperienza di cucina più autentica fatta con ingredienti freschi e deliziosi. Goditi il pranzo con tutti i piatti preparati e i vini abbinati dei vigneti visitati”; così cita la presentazione dell'esperienza sul sito web, la quale ha inoltre riscosso gran successo tra coloro che l'hanno scelta (Tripadvisor, 2015). I ristoranti premiati da una o più Stelle Michelin sono presenti su tutto il territorio della Costiera. Ad Amalfi, in particolare, si trova il ristorante La Caravella dal 1959, situato nel centro del borgo, in cui vi si respira l'aria della grande storia della Repubblica Marinara. Premiato della Stella Michelin negli anni '70, fu così il primo del Sud Italia a riceverne una. La cucina del ristorante La Caravella riscopre le antiche ricette Amalfitane, riproponendole in una versione rivisitata con rigore, che esalta meglio profumi, sapori e genuinità della terra e del nostro mare locale (InCampania| Portale Ufficiale del turismo)⁴⁹. Nell'edizione 2021 della Guida Michelin⁵⁰, uno dei maggiori riferimenti mondiali per la valutazione della qualità dei ristoranti e alberghi a livello nazionale e internazionale, non manca la Costiera Amalfitana, con 9 ristoranti stellati, merito certamente di una tradizione gastronomica antica e

⁴⁸ Attività basata sul riconoscimento e raccolta di erbe spontanee nell'area dei Monti Lattari, Trekking in Costa d'Amalfi, Cooking session, Tasting e Social Lunch. Partecipazione alla produzione di Pasta fresca, Marmellate e Liquori artigianali. Metafarm è un laboratorio esperienziale e di ricerca per la social food innovation. È un'associazione culturale che riunisce tutti coloro che sono interessati ad un nuovo modello agricolo sostenibile in una economia in cambiamento basata sul coinvolgimento delle comunità (Tripadvisor).

⁴⁹ Da: elaborato di Afeltra G., storico Amalfitano ex co- direttore “Corriere della sera”.

⁵⁰ La guida Michelin recensisce i locali attraverso brevi descrizioni di due o tre righe ed un importante utilizzo di simboli. Quelli più riveriti sono le universalmente riconosciute stelle: il loro aspetto - di fatto - è tuttavia più affine a quello di un fiore a sei petali. I ristoranti possono ricevere da una a tre stelle per la qualità del cibo, assegnate sulla base dei seguenti criteri: qualità degli ingredienti utilizzati, maestria nel controllo dei sapori e nelle tecniche di cottura, personalità dello chef all'interno della sua cucina, valore e coerenza tra le varie prove tavola effettuate (Wikipedia.org, 2020)

ricchissima, e anche di meravigliosi panorami che la Costiera offre.

Tabella n.2 – Elenco ristoranti stellati in Costiera Amalfitana

<i>La Caravella dal 1959</i> , Amalfi	1 Stella Michelin
<i>Glicine</i> dell’Hotel Santa Caterina, Amalfi	1 Stella Michelin
<i>La Serra</i> dell’Hotel Le Agavi, Positano	1 Stella Michelin
<i>Zass</i> dell’Hotel San Pietro, Positano	1 Stella Michelin
<i>Rossellinis</i> di Palazzo Avino, Ravello	1 Stella Michelin
<i>Il Flauto di Pan</i> di Villa Cimbrone, Ravello	1 Stella Michelin
<i>Il Refettorio</i> del Monastero Santa Rosa, Conca de’ Marini	1 Stella Michelin
<i>Il Faro di Capo d’Orso</i> , Maiori	1 Stella Michelin
<i>Re Mauri</i> del Lloyd’s Baia Hotel, Vietri sul Mare	1 Stella Michelin

Fonte: propria rielaborazione dell’articolo “*Guida Michelin 2021: riconfermate le stelle ai ristoranti d’eccellenza della Costiera Amalfitana*” di Abate M (2020), Positanotizie.it

Dalla tabella sovrastante è possibile capire quanto sia elevato il numero di ristoranti stellati per una località turistica così territorialmente ridotta come la Costiera Amalfitana, dato che permette godere certamente un gran vantaggio sulla concorrenza. Sempre dalla medesima tabella, inoltre si può evincere un ulteriore dato rilevante, ovvero che molti hotel di lusso distribuiti sul territorio della Costiera possiedono al loro interno un ristorante stellato. Possederne uno permette senza dubbio di avere un vantaggio sulle strutture alberghiere concorrenti poiché gli ospiti dei grandi hotel è noto siano clienti particolarmente esigenti anche e soprattutto riguardo i servizi legati alla ristorazione. La correlazione tra Stelle Michelin e turismo è fortissima: il valore aggiunto di questi riconoscimenti sul comparto turistico è notevole. I dati Istat dell’anno 2019, relativi alle presenze negli hotel 5 stelle e 5 stelle lusso di Salerno e provincia, tra cui rientrano i borghi della Costiera Amalfitana, registrano numeri elevatissimi per il periodo di maggiore affluenza che va dal mese di maggio a quello di settembre. L’esistenza di ristoranti stellati all’interno di molti di questi hotel contribuisce senza dubbio all’aumento delle presenze di turisti in questi territori, attratti da servizi di *hôtellerie* elevati come quelli di ristorazione, tutti offerti dalla medesima struttura. Di seguito la tabella con i dati registrati, relativi sia a turisti nazionali che stranieri:

Tabella n. 3 – Presenze in hotel 4 stelle, 5 stelle e 5 stelle lusso nel territorio di Salerno e provincia

Territorio	Salerno ▼					
Correzione	dati grezzi					
Ateco 2007	alberghi e strutture simili, alloggi per vacanze e altre strutture per brevi soggiorni, aree di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte					
Paese di residenza dei clienti	Mondo ▼					
Selezione periodo	2019	Mag-2019	Giu-2019	Lug-2019	Ago-2019	Set-2019
Indicatori	presenze					
	▲ ▼	▲ ▼	▲ ▼	▲ ▼	▲ ▼	▲ ▼
Tipologia di esercizio						
■ esercizi alberghieri	3 622 188	283 254	472 529	723 207	820 361	494 548
alberghi di 5 stelle, 5 stelle lusso e 4 stelle	2 275 785	--	--	--	--	--

Fonte: Movimento dei clienti negli esercizi ricettivi per tipo di esercizio - mensili - annuali, Istat (2020)

Le radici della gastronomia della Divina, ben piantate nella tradizione locale, sono oggi strettamente connesse alla richiesta di eleganza e complessità per la soddisfazione dei palati più esigenti di tutto il mondo che qui trascorrono le vacanze. Per comprendere ulteriormente come la presenza in Costa d'Amalfi di ristoranti riportati nella Guida Michelin rappresenti per la località turistica una ricchezza in termini di economici e di immagine, vediamo come ogni anno megayacht con ospiti internazionali, non di rado personaggi conosciuti del cinema e dello spettacolo, giungono in Costiera ed approdano nei suoi borghi specificamente con l'intento di trascorrere delle ore in uno dei tanti ristoranti stellati. Gli approdi di questi yacht aumentano anno dopo anno con costanza, probabilmente anche grazie all'aumento di ristoranti premiati lungo tutto il territorio costiero. Per quel che riguarda le manifestazioni legate al cibo, nel 2019 la città di Maiori ha ospitato, per quattro giorni (18-22 luglio), la manifestazione Gusto Italiano, evento volto a promuovere e valorizzare i prodotti enogastronomici di eccellenza, della Campania e delle altre regioni italiane, le materie prime locali e dedicato agli artigiani e ai produttori di qualità. In quei giorni, la cittadina costiera si è trasformata nella capitale del gusto italiano, ospitando un evento da non perdere per conoscere le tipicità enogastronomiche e scoprire quel microcosmo di sapori che, da secoli, vengono tramandati di padre in figlio e che hanno contribuito a far conoscere la cultura enogastronomica italiana nel mondo. La manifestazione organizzata dalla Clai⁵¹, in collaborazione con il Movimento Turismo del Cioccolato e delle Eccellenze Italiane e Tanagro Legno Idea, è un laboratorio del gusto, che ha il preciso obiettivo di mettere in risalto le realtà e le tipicità locali, i prodotti

⁵¹ Confederazione Libere Associazioni Artigiane Italiane

enogastronomici regionali, le novità del settore enogastronomico, il tutto accompagnato da momenti di approfondimento e conoscenza sui temi legati all'alimentazione e alle metodologie di lavorazione dei prodotti. Un vero e proprio percorso dei sapori, con vista mozzafiato sul mare della Costa d'Amalfi (Marino L., 2019). Il vasto patrimonio enologico, gastronomico e culinario della Divina è di tutto rispetto. Tante sono le botteghe tipiche e le pasticcerie, presenti nei suoi borghi. Passeggiando per gli stretti vicoli caratteristici, è facile imbattersi in espositori e vetrine ricolme di prodotti della zona e prelibatezze della tradizione. Ogni espositore e vetrina esplodono di colori sgargianti ed in ogni parte si respirano aromi e profumi unici. I social media sono ricolmi di fotografie che ritraggono i vicoli dei borghi della Costiera: i turisti, soprattutto quelli stranieri, sono affascinati dal modo di esporre i prodotti da parte dei commercianti del posto. Le pasticcerie, al pari delle botteghe tipiche, espongono nelle loro vetrine le prelibatezze tradizionali del posto, e ce ne sono sia di storiche che di moderne. Tra queste ultime impossibile non citare la pasticceria di Sal de Riso, a Minori. Tappa obbligata per chi vuole assaporare i dolci sapori della Costiera, la pasticceria attrae persino turisti di prossimità, che giungono nel borgo solo per godere delle sue eccellenze. La celebrità della pasticceria

Figura n.3 – Espositore di prodotti tipici di un negozio ortofrutticolo, in un caratteristico vicolo amalfitano



Fonte: La boutique della frutta, Amalfi

minorese si deve al genio creativo del suo proprietario, da cui prende anche il nome, il pasticcere Sal De Riso. Conosciuto ai più per la partecipazione a molteplici programmi tv, De Riso ha ormai fatto del suo nome il riconoscimento di tutti i suoi prodotti, persino all'estero. Proprio per questo, sempre più persone sono spinte dalla curiosità di giungere a Minori per assaggiare i suoi prodotti nel suo punto vendita. L'estro e la creatività, abbinata alla scelta delle materie prime tipiche del posto sono gli aspetti che rendono speciale la pasticceria di Sal De Riso: il suo locale a Minori

attira inoltre visitatori da fuori regione e lascia un piacevole ricordo ai turisti stranieri che tornano in Costiera Amalfitana. A lui si deve l'invenzione della celebre torta Ricotta e Pera⁵²: fu ideata dal pasticciere, nel 1997, nel suo laboratorio di Minori, combinando le pere pennate di Agerola e la ricotta di Tremonti, riscosse da subito successo e regalò a Salvatore De Riso la celebrità di cui gode tutt'oggi (Morra G., 2017). Essendo la Costa d'Amalfi una località turistica di un certo spessore, i centri di organizzazione di eventi non mancano, a partire dalle mostre per arrivare alle sagre, dai concerti agli spettacoli. Una peculiarità che hanno i paesini e che mantiene vivi gli animi dei cittadini sono sicuramente le feste patronali e le sagre. Ogni anno ci si prepara mesi prima affinché una festa patronale o una nuova sagra di prodotti tipici riesca al meglio. La Costiera Amalfitana è luogo di sagre e feste paesane a tema sapori del luogo. Se ne organizzano tante e in quasi tutto il corso dell'anno, prediligendo però l'estate, cogliendo l'occasione della giunta dei turisti e rendendo così ancora più efficace l'obiettivo di queste manifestazioni di far conoscere ai più i prodotti tipici del territorio. Si veda come a Conca dei Marini continui a tenersi annualmente una sagra dedicata alla sfogliatella Santarosa⁵³, con la distribuzione di migliaia di questi dolci prodotti da pasticcerie locali. Nel borgo di Minori si svolge, anch'esso con cadenza annuale, il noto Gusta Minori⁵⁴ che attrae turisti italiani e non solo. L'intuizione è stata quella di creare un evento che calamitasse l'attenzione pubblica sull'enogastronomia. Si tratta di un evento culturale, gastronomico e spettacolare che fa rivivere, per un'intera settimana, le tradizioni del borgo e recupera i vecchi sapori, alla riscoperta e valorizzazione degli straordinari "giacimenti gastronomici" del suo territorio e dell'intera Costiera. "Sulla spinta dei numerosi consensi e dei successi conquistati nel corso degli anni, il Gusta Minori rappresenta la perfetta combinazione tra spettacolo e degustazione di appetitosi prodotti tipici, tra estro creativo e storia delle nostre origini" (gustaminori.it). Data la rinomanza della cucina della Costa d'Amalfi, è di tutta evidenza che, anche in questa località ad elevata attrazione turistica, molteplici siano le offerte di Cooking Class. La maggior parte sono

⁵² Non a caso, la torta "ricotta e pera di Sal De Riso" risulta essere un marchio registrato e, probabilmente, è il dolce italiano più imitato.

⁵³ Questa dolce prelibatezza fu inventata nel '600, nel convento del comune di Conca dei Marini. Al dolce fu data la caratteristica forma del cappuccio monacale e fu chiamato "Santa Rosa" in onore della santa a cui era intitolato il monastero (Regione Campania| Assessorato Agricoltura, 2019).

⁵⁴ Supportato dagli Enti che dall'inizio hanno creduto e sostenuto il progetto: la Regione Campania, la Provincia di Salerno, la Camera di Commercio, il Comune di Minori e la Comunità Montana Penisola Amalfitana.

proposte da ristoranti della zona, i quali mettono a disposizione le loro cucine professionali, le tecniche e le conoscenze dei loro chef ai turisti con la curiosità di imparare come preparare alcuni dei piatti tipici della cucina locale. Naturalmente, anche in questa zona, data la ridente coltivazione viticola, non mancano degustazioni enologiche. L'estero continua ad essere il mercato più importante per le aziende vinicole distribuite sull'intero territorio italiano, mentre il consumo interno langue. Ciò malgrado non mancano segnali incoraggianti di ripresa, provenienti specialmente dal fronte del turismo enogastronomico. La presenza di enoturisti in Costa d'Amalfi presenta numeri molto incoraggianti, poiché va affermandosi sempre di più la tendenza a vivere il viaggio come esperienza sensoriale e a considerare il vino un appeal di grande forza attrattiva. Ce lo confermano i dati statistici⁵⁵ rilevati in Costiera Amalfitana, dove gli stessi crescono anno dopo anno e con loro cresce il fatturato della vendita delle cantine. La bottaia di Marisa Cuomo in Furore, che produce poco più di 200mila bottiglie all'anno, viene visitata in media da circa 5000 turisti con acquisti in azienda per un fatturato di euro 500mila, oltre gli introiti per le degustazioni guidate (Ferraioli R., 2019). La maggior parte prevede una visita guidata ad un'azienda vinicola locale con sommelier privato, andando alla scoperta di vigneti e venendo a conoscenza di come venga prodotto il loro vino. Seguono poi assaggi dei tipi di vino che l'azienda offre e pranzo nelle cantine, esperienza che dura, in media, anche 6 ore. La presenza della vite lungo la Costiera amalfitana affonda le sue radici in un'epoca probabilmente più antica dell'Impero Romano. Le condizioni climatiche di questa zona sono particolarmente adatte alla coltivazione dell'uva da vino, come si può intuire dalle coltivazioni millenarie, le quali, lungo i secoli, non hanno mai smesso di produrre vini molto pregiati. La varietà di uve da vino che vengono coltivate lungo la Costiera Amalfitana si distinguono in Ginestra, Pepella, Ripolo e Fenile per i vini bianchi, mentre per i rossi e i rosati i vitigni sono i Piediroso, Sciascinoso e Tintore (costieraamalfitana.com). Le Strade dei Vino sono ovviamente presenti anche in Costiera. Qui la Strada del Vino Costa d'Amalfi si snoda tra terrazze a strapiombo che sorreggono vigneti pensili e aprono improvvisi squarci di mare, tra i valloni e le rupi dove si inerpicano le splendide architetture dei paesini della costa (Regione Campania – Assessorato al Turismo e ai Beni Culturali, 2005). In conclusione, la varietà dei

⁵⁵ Le case vinicole della Costa d'Amalfi sono una decina (una a Furore, due a Ravello, una a Maiori, otto a Tramonti) e più o meno tutte della stessa dimensione, per cui è piuttosto agevole ricavare i dati complessivi della produzione vinicola e del relativo reddito prodotto (Ferraioli R., 2019)

servizi enogastronomici offerti ai turisti evidenzia come la tradizione culinaria ed i prodotti tipici locali rappresentino una fonte di ricchezza inestimabile per tutto il territorio e l'economia turistica della Costiera Amalfitana e di quanto renda possibile soddisfare le preferenze di ogni singolo turista.

CONCLUSIONI

Dal lavoro di tesi è emerso come il turismo enogastronomico rappresenti una delle tipologie di turismo emergenti del Belpaese. I turisti che raggiungono l'Italia spinti dalla voglia di scoprire le ricchezze culinarie e vinicole della destinazione aumentano di anno in anno. Rappresentano un tipo di turista molto attento al rispetto dell'ambiente ed alla territorialità dei prodotti offerti, esigendo servizi meno standardizzati rispetto al turismo di massa. Il turismo del gusto è strettamente legato alle emozioni che il viaggiatore si aspetta di provare durante il suo viaggio, entrando in contatto diretto con popolazione del luogo e produttori locali. L'intero territorio italiano è contraddistinto da prodotti tipici locali diversi tra loro, i quali rappresentano il valore aggiunto del Belpaese per quanto concerne il turismo enogastronomico. La maggior parte dei prodotti tipici è contraddistinto da un marchio di garanzia, il quale attesta la loro tradizionalità ed originalità, soprattutto con riferimento al mercato estero. Il Made in Italy infatti gode di fama mondiale e lo dimostra il fatto che i turisti stranieri, una volta giunti in Italia, vanno alla ricerca dei prodotti tipici locali e apprezzano sempre di più le attrazioni turistiche legate al cibo come degustazioni in cantine, partecipazioni a fiere, cooking class e così via. È per di più emerso in particolare come i prodotti appartenenti al patrimonio enogastronomico della regione Campania e della Costiera Amalfitana siano particolarmente numerosi, variegati e legati alle vicende storiche ed alle antiche tradizioni, tramandate dai popoli che hanno abitato questi territori negli anni. Si pensi alla tradizionale Pizza Napoletana o al celebre Limone Costa d'Amalfi IGP, conosciuto anche come Sfusato Amalfitano. La loro celebrità oltreconfine rappresenta un ottimo biglietto da visita per il nostro territorio, ancor di più nel momento in cui i turisti stranieri e non vi giungono, poiché incuriositi dalla possibilità di assaporare questi beni artistici delle nostre tavole nei loro luoghi di origine. L'accoglienza degli operatori del luogo legata alla storia ed al patrimonio enogastronomico della Campania e della Costa d'Amalfi consacrano questi luoghi tra le destinazioni italiane maggiormente adatte ad un tipo di turismo emergente come quello enogastronomico. Quindi, possiamo dire, in conclusione, che queste ultime abbiano una sorta di propensione naturale ed autentica al turismo del gusto, data dalla millenaria cultura enogastronomica che le contraddistingue.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

ABATE M. (2020), *Guida Michelin 2021: riconfermate le stelle ai ristoranti d'eccellenza della Costiera Amalfitana*, in POSITANO NOTIZIE, Gourmet, <https://www.positanonotizie.it/it/gourmet-18/guida-michelin-2021-riconfermate-le-stelle-ai-ris-17226/article>

AMBROSONE B., *Guida alle più importanti strade e città del vino Campane.*, in AGENDA ONLINE, *Città e Strade del Vino in Campania*, <https://www.agendaonline.it/stradedelvino/campania/index.htm>

ANELLI G. (2007), *Il turismo enogastronomico. Promozione del territorio attraverso la valorizzazione nei prodotti tipici*, Editore Aracne, Roma.

BAGNOLI L. (2018), *Il turismo enogastronomico (e i processi identitari legati al turismo)*, in BAGNOLI L. (2018), *Manuale di Geografia del Turismo*, Utet, Milano, pp. 112-117.

BANCA D'ITALIA (2018), *Indagine sul turismo internazionale in Italia* https://www.bancaditalia.it/pubblicazioni/indagine-turismo-internazionale/2019-indagine-turismo-internazionale/statistiche_ITI_18062019.pdf

CICCARELLI L. (2020), *La colatura di alici di Cetara, un bene da salvaguardare e valorizzare*, in COOKIST.IT, *Eccellenze*, <https://www.cookist.it/la-colatura-di-alici-di-cetara-un-bene-da-salvaguardare-e-valorizzare/>

CICCARELLI L. (2020), *Sfusato Amalfitano, l'oro giallo della Costiera: il figlio delle Repubbliche Marinare*, in COOKIST.IT, *Eccellenze*, <https://www.cookist.it/sfusato-amalfitano-loro-giallo-della-costiera-il-figlio-delle-repubbliche-marinare/#:~:text=Sfusato%20Amalfitano%2C%20l'oro%20giallo,frutto%20unico%20nel%20suo%20genere.>

CITARELLA G. e MAGLIO M. (2014), *Il Sistema Locale per lo Sviluppo Turistico-Creativo in Costiera Amalfitana*, in ALMATOURISM, *Journal of Tourism, Culture and Territorial Development* (Estratto), <file:///C:/Users/utente/Downloads/4353-Article%20Text-11718-1-10-20140611.pdf>

COSTADIAMALFI.IT (2018), *Festa della Castagna Scala in Costiera Amalfitana*, in COSTADIAMALFI.IT, *Eventi*, <https://www.costadiamalfi.it/festa-della-castagna-a-scala-in-costiera-amalfitana/>

COSTIERAAMALFITANA.COM (2000), *Costiera Amalfitana*, <https://www.costieraamalfitana.com/#>

D'ESPOSITO V., *Guida Michelin ristoranti stellati in Campania*, in VISIT CAMPANIA, *Ristoranti*, <https://www.visit-campania.it/guida-michelin-ristoranti-stellati-in-campania/>

DI MASSA G. (2019), *Campania Felix: storia di una regione antica e fertile*, Eroica Fenice, <https://www.eroicafenice.com/salotto-culturale/campania-felix-storia-di-una-regione-antica-e-fertile/>

FERRAIOLI R. (2019), *Costiera Amalfitana: la forza produttiva del nostro vino*, in AMALFI NOTIZIE, *Cronaca*, <https://amalfinotizie.it/costiera-amalfitana-la-forza-produttiva-del-nostro-vino/>

FEUDI DI SAN GREGORIO, *Capitolo 3, Scopri la nostra cantina*, <https://www.feudi.it/scopri-la-nostra-cantina>

FIORILLO B. (2018), *Mangiare in un basso nei quartieri di Napoli: ecco un elenco dei migliori Ristovasci*, in REDAZIONE NAPOLITODAY, *L'oro di Napoli*, https://www.napolitoday.it/blog/l_oro-di-napoli/mangiare-basso-napoletano-migliori-ristovasci.html

GARIBALDI R. (2018), *Primo rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2018*, https://www.pecorinotoscanodop.it/fuoridalgregge/wp-content/uploads/sites/2/2019/02/ABSTRACT_Osservatorio_Turismo_Enogastronomico.compressed.pdf

GARIBALDI R. (2020), *Rapporto sul turismo enogastronomico Italiano 2020*, https://www.researchgate.net/profile/Roberta_Garibaldi/publication/342438257_RA_PPORTO_SUL_TURISMO_ENOGASTRONOMICO_ITALIANO_2020_TREND

[E TENDENZE/links/5ef471b7299bf15a2ea09c42/RAPPORTO-SUL-TURISMO-ENOGASTRONOMICO-ITALIANO-2020-TREND-E-TENDENZE.pdf](https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2020/02/20/42/so/9/sg/pdf)

GAZZETTA UFFICIALE (2020), *Supplemento ordinario n. 9 alla GU, n.42 del 20-02.2020, XX Revisione dell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, attuazione dell'art. 3, comma 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350.*
<https://www.gazzettaufficiale.it/eli/gu/2020/02/20/42/so/9/sg/pdf>

GUSTAMINORI.IT, *Il Gusta Minori*, <https://www.gustaminori.it/it/>

INCAMPANIA| PORTALE UFFICIALE DEL TURISMO (2017), *Delizia al limone*, <http://incampania.com/location/delizia-al-limone/>

INCAMPANIA| PORTALE UFFICIALE DEL TURISMO, *I vini*, <http://incampania.com/location/i-vini/>

INCAMPANIA| PORTALE UFFICIALE DEL TURISMO (2017), *La Caravella dal 1959*, <http://incampania.com/location/la-caravella-dal-1959/>

INCAMPANIA| PORTALE UFFICIALE DEL TURISMO, *La Dieta Mediterranea*, <http://incampania.com/location/la-dieta-mediterranea/>

INCAMPANIA| PORTALE UFFICIALE DEL TURISMO, *L'Arte del Pizzaiuolo Napoletano*, <http://incampania.com/location/larte-del-pizzaiuolo-napoletano/>

INCAMPANIA| PORTALE UFFICIALE DEL TURISMO, *Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.* <http://incampania.com/location/mozzarella-di-bufala/>

ISTAT (2019), *Viaggi e vacanze*, https://www.istat.it/it/files/2020/02/REPORT_VIAGGIEVACANZE_2019.pdf

LA CASA DEL GUSTO (2016), *Prodotti tipici*, <http://www.lacasadelgusto.net/#box-child>

MARINO L. (2019), *"Gusto Italiano" a Maiori, l'evento enogastronomico dl 18 al*

22 luglio, in ZEROTTONOVE.IT, Costiera, <https://www.zerottonove.it/gusto-italiano-maiori/>

MARTUCCI L. (2019), *Il turismo enogastronomico in Italia*, <https://lucamartucci.medium.com/il-turismo-enogastronomico-in-italia-d0b1011e152>

MINGHETTI V. (2019), *Risultati e tendenze per incoming e outgoing nel 2019. Paesaggio, enogastronomia e cultura. Il profilo dei turisti "del territorio"*, XIX Conferenza L'Italia e il turismo internazionale, Treviso https://www.unive.it/pag/fileadmin/user_upload/centri/CISET/documenti/BANKITALIA/2019/Minghetti_CISET_Treviso_2019.pdf

MORRA G (2017), <<Ricotta e pera>> compie 20 anni, *Sal De Riso festeggia il compleanno più dolce*, in ILMATTINO.IT, Piaceri, https://www.ilmattino.it/societa/piaceri/ricotta_pera_compie_20_anni_sal_de_riso_festeggia_compleanno_piu_dolce-3201997.html

REDAZIONE (2020), *Il Lemon Tour in Costa d'Amalfi*, in POSITANO NEWS, Copertina, <https://www.positanonews.it/copertina/enogastronautanews/>

REDAZIONE ECONOMIA (2020), *La Ue riconosce la DOP alla Colatura di alici di Cetara*, in SOLE 24 ORE (2020), , Alimentare, Sezione Economia, https://www.ilsole24ore.com/art/la-ue-riconosce-dop-colatura-alici-cetara-ADywTRx?fbclid=IwAR3YtAtu6yUA_zfIU4wMN-HlSzLXRp0oCwZvjzq-xC5Sdzawdu-eNw6A&refresh_ce=1

REGIONE CAMPANIA (2016), *Linee guida al riconoscimento delle caratteristiche di tradizionalità dei P.A.T. ed alla concessione di deroghe ai requisiti igienico-sanitari per la loro produzione*, in REGIONE CAMPANIA, *Delibera della Giunta Regionale n. 570 del 25/10/2016*, http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/pdf/DGR_570_2016.pdf

REGIONE CAMPANIA - ASSESSORATO AGRICOLTURA (2009), *Pescaturismo ed Ittiturismo in Campania*, <http://www.agricoltura.regione.campania.it/pesca/pescaturismo.html>

REGIONE CAMPANIA - ASSESSORATO AGRICOLTURA (2019), *Sfogliatella Santa Rosa*, <http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/sfogliatella-santarosa.htm>

REGIONE CAMPANIA – ASSESSORATO AL TURISMO E AI BENI CULTURALI (2005), *Guida generale Campania*, ed. Electa Napoli – ATI Publicis, Salerno.

ROSSI A. (2020), *L'oro giallo della Costiera Amalfitana: storia e caratteristiche del Limone di Amalfi*, in ILGIORNALEDEL CIBO.IT, *Eccellenze alimentari*, <https://www.ilgiornaledelcibo.it/limone-di-amalfi/>

SORRENTINI F., *Le eccellenze enogastronomiche della Campania e le opportunità di EXPO 2015*, in *Annali del turismo*, 2014, ed. Geopress, Novara. <http://www.geoprogress.eu/wp-content/uploads/2016/03/AdT2014-10Sorrentini.pdf>

TRIPADVISOR (2015), *Gastronomic Trekking*, [https://www.tripadvisor.it/Attraction_Review-g194863-d8429277-Reviews-or85-Gastronomic Trekking-Positano Amalfi Coast Province of Salerno Campania.html#REVIEWS](https://www.tripadvisor.it/Attraction_Review-g194863-d8429277-Reviews-or85-Gastronomic_Trekking-Positano_Amalfi_Coast_Province_of_Salerno_Campania.html#REVIEWS)

TURISMO ACCESSIBILE (2020), *P.A.T.*, in TURISMO ACCESSIBILE, *Turismo gastronomico*. <http://www.turismoaccessibile.eu/siteon/index.php/marchi-turismo-gastronomico/pat-turismo-gastronomico>

QUATTROCALICI, *Il territorio e la viticoltura in Campania*, <https://www.quattrocalici.it/regione/campania/>

VIATOR (2019), *Tour del cibo di strada con guida locale esperta a Napoli*, <https://www.viator.com/it-IT/tours/Naples/Downtown-Naples-Food-and-Wine-Tour/d508-20455P6>

VISONE B. & MARTINOTTI M. (2019), *Un'esplosione di colore, tradizione e modernità: le Ceramiche Vietresi*, in INARCASSA – WELFARE E PROFESSIONE, Edizione 3/2020, p. 3, <https://rivista.inarcassa.it/1-2019/terza-pagina/un-esplosione->

[di-colore-tradizione-e-modernita.-le-ceramiche-vietresi#:~:text=Vietri%20ha%20tradizioni%20antichissime%20e,zone%20a%20Sud%20di%20Salerno.](#)

WORLD FOOD TRAVEL ASSOCIATION (2020), *Caratteristiche del turismo enogastronomico e profili del turista enogastronomico*
<https://worldfoodtravel.org/what-is-footourism/>

WIKIPEDIA, *Repubbliche Marinare*,
https://it.wikipedia.org/wiki/Repubbliche_marinare

WIKIPEDIA, *Guida Michelin*, https://it.wikipedia.org/wiki/Guida_Michelin

