

**Progetto di ricerca su:
“Trend e buone pratiche
del turismo enogastronomico per lo sviluppo di prodotti innovativi, di qualità e
sostenibili”**

**Allegato
codice 1**

Afferenza: **Centro di ricerca di studi sul territorio**

Coordinatore: **Prof.ssa Roberta Garibaldi**

Descrizione del programma

L'importanza del cibo come elemento di interesse e di attrazione culturale per i turisti è in crescita esponenziale, per cui la connessione tra cibo e turismo rappresenta un'opportunità per lo sviluppo di varie filiere economiche a livello locale. In questo contesto, le esperienze del cibo, oltre a supportare lo sviluppo del brand territoriale e del marketing delle destinazioni, sostengono le comunità locali, che possono così incrementare la propria attrattività turistica. Attraverso una prima fase di studio e approfondimento del contesto di riferimento e la partecipazione alla sperimentazione avviata per gli anni 2015/2017 sul territorio di Bergamo, Brescia a Cremona per la candidatura della Lombardia Est a Regione Europea della Gastronomia (di cui l'Università è referente scientifico), si vuole giungere all'ideazione di un modello in cui la tradizione enogastronomica locale sia un'importante leva di sviluppo per gli anni futuri.

Obiettivi

L'obiettivo della ricerca è giungere all'ideazione di un modello di sviluppo per una destinazione turistica ad alto potenziale enogastronomico e di nuovi prodotti turistici innovativi sostenibili e di qualità, con particolare attenzione al contesto nel quale e per il quale essi vengono ideati.

Struttura

La ricerca si articola nelle seguenti fasi: 1) Analisi del contesto del turismo enogastronomico; 2) studio delle caratteristiche dell'offerta enogastronomica locale; 3) elaborazione di brevi rapporti con ipotesi di ideazione di modello e di prodotti; 4) ideazione di prodotti turistici nel progetto “European Region of Gastronomy” (ERG); 5) Stesura rapporto finale.