

Progetto di ricerca su: <i>“Turismo enogastronomico, pratiche e strategie di sviluppo locale. Analisi di eventi ed esperienze relative al settore”</i>

Allegato C

Afferenza: **Dipartimento di Lingue, Letterature e Culture straniere**

Coordinatore: **Prof. ssa Roberta Garibaldi**

Progetto di ricerca

Il progetto è finalizzato allo studio di pratiche e strategie di sviluppo locale relative alla valorizzazione di prodotti turistici, in particolare eventi ed esperienze, legati all'enogastronomia. L'analisi del contesto locale e il confronto con le strategie di sviluppo di altre aree analoghe in Europa permette al ricercatore un'analisi comparata con il Progetto Regione Europea della Gastronomia, a cui potrà prendere parte, in quanto l'Università degli studi di Bergamo è coordinatore scientifico di progetto.

Il turismo enogastronomico ha assunto un ruolo sempre più importante nell'offerta di esperienze di visita e di incontro culturale. Il cibo è una caratteristica peculiare di ogni cultura, è un elemento rilevante del patrimonio immateriale globale e quindi del nostro heritage, e infatti l'importanza del cibo come elemento attrazione culturale per i turisti è in conclamata crescita. Inoltre, la connessione tra cibo e turismo rappresenta un'opportunità per lo sviluppo economico dei territori. L'esperienze del cibo oltre a supportare lo sviluppo del brand territoriale e del marketing delle destinazioni, può sostenere l'attrattività delle comunità locali e renderle attive dal punto di vista delle iniziative imprenditoriali creative. Poichè tali pratiche presentano risvolti e impatti importanti per lo sviluppo locale, una parte cospicua del presente progetto verrà dedicata ad approfondire linee strategiche utili al territorio.

Al fine di coordinare in modo innovativo gli aspetti di ideazione di prodotti turistici enogastronomici è necessaria una prima fase di studio del contesto di riferimento, inteso come 1) analisi del turismo creativo-culturale, con focus sul turismo enogastronomico, 2) individuazione e studio di buone pratiche locali, nazionali ed internazionali, finalizzate alla comprensione delle strategie di sviluppo, 3) individuazione di materiali, documenti e manuali per comprendere se esistano criteri di riferimento validi a livello internazionale.

Il ricercatore avrà modo di affiancare il team di progetto della Regione Europea della Gastronomia nello studio delle caratteristiche dell'offerta enogastronomica locale, attraverso una prima indagine desk, la partecipazione a tavoli di lavoro con i partner locali; il confronto con gli operatori, e la selezione dei criteri da individuare e rispettare per l'ideazione dei prodotti stessi. Un'ultima fase sarà dedicata alla ideazione dei prodotti turistici, in collaborazione con i partner territoriali locali, oltre che con il team internazionale di progetto.

Si ritiene che tale opportunità sia importante, in quanto da un lato permette al ricercatore di entrare in contatto con il mondo del lavoro e dell'imprenditoria di settore, sperimentando rapporti e relazioni locali; dall'altro, rappresenta un modo per l'Università stessa di essere maggiormente presente sul territorio, coinvolgere e farsi conoscere dagli operatori locali, interessare relazioni e affermare le proprie competenze quale ente strategico di riferimento per progetti di questo tipo.