

LE GUIDE TURISTICHE ITALIANE A SCUOLA DI CUCINA

- Il Progetto di formazione di Fipe e Confguide rivolto alle guide turistiche è stato illustrato alla presenza dell'On. Dorina Bianchi, Sottosegretario al Ministero dei beni e delle attività culturali e del Turismo.
- Presentati in anteprima i dati sulle presenze previste nei ristoranti durante le festività natalizie e di fine anno. Secondo le stime Fipe rispetto al 2015 si registrerà un calo dello 0,8% relativamente al pranzo di Natale e dello 0,2% per quanto riguarda il cenone del 31 dicembre.

Roma, 12 dicembre 2016 - "D'ora in poi le visite guidate avranno tutto un altro sapore...". Si è svolta a Roma presso il Mibact, il Ministero dei beni e delle attività culturali e del Turismo, la conferenza stampa di presentazione del Progetto di Formazione enogastronomica delle guide turistiche realizzato da [Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) in collaborazione con Confguide, Federazione Guide Turistiche Italiane. Il progetto partirà dalla Lombardia ma coinvolgerà entro i prossimi mesi altre tre regioni (Emilia Romagna, Toscana, Puglia) per estendersi subito dopo alle guide turistiche di tutto il Paese. A guidare i partecipanti alla scoperta del patrimonio enogastronomico nazionale saranno chef e sommelier di grande prestigio in grado di coniugare le competenze tecniche con quelle storico-culturali. Le giornate di formazione verranno svolte con visite presso pasticcerie e bar storici, gastronomie gourmet ed aziende della filiera agro-alimentare del territorio per fare in modo che le guide sappiano riproporre l'esperienza ai turisti che accompagneranno durante i tour.

Il Progetto ideato con Confguide si ispira alle direttive contenute nel Piano Strategico del Turismo 2017-2022 voluto dal Ministro Dario Franceschini, ed è pensata per valorizzare l'offerta eno-gastronomica italiana all'interno dei pacchetti turistici, in particolare nelle città d'arte, puntando sulla centralità della ristorazione nell'offerta turistica italiana.

Secondo l'Ufficio Studi di Fipe nel 2015 i turisti stranieri hanno speso **8,4 miliardi di euro** in bar e ristoranti nel nostro Paese mentre le previsioni per il 2016 parlano di circa **9 miliardi di euro**. Partendo da un'attenta analisi di questi dati e della domanda turistica straniera – che vede **la qualità del mangiare e bere al secondo posto** tra gli aspetti più importanti durante il soggiorno nel nostro Paese - Fipe e Confguide hanno deciso di allargare le competenze delle guide turistiche anche in materia di patrimonio enogastronomico. Le 17 mila guide attive in Italia potranno così fornire informazioni su locali storici e tipicità gastronomiche locali all'interno dei propri tour trasformando la visita in esperienza e generando maggior valore aggiunto per l'economia del territorio.

Questo percorso contribuirà ad arricchire di nuove competenze il **profilo della guida turistica** che avrà nel proprio bagaglio conoscenze non solo relative ai beni culturali e ambientali ma anche al cibo e al ruolo chiave che ricopre nel percorso di scoperta della destinazione. È auspicio di tutti che a beneficiare degli effetti positivi del progetto saranno anche le imprese locali – ristoratori, produttori, agricoltori e commercianti – con l'obiettivo di far percepire al turista l'autenticità del luogo che visita.

Proprio su questo aspetto ha posto l'accento **Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe**: "Questo progetto rappresenta un grande motivo di orgoglio per la nostra Federazione. Tutelare e supportare le tipicità gastronomiche del nostro Paese e i locali storici è uno dei pilastri della nostra azione: vogliamo dare alle guide turistiche ancora maggiori strumenti per presentare al meglio il nostro Paese ai turisti e incrementare il giro

d'affari dell'intera filiera del turismo. Ringrazio Confguide perché si è dimostrata un partner disponibile ed entusiasta nel porre insieme le basi di questa iniziativa".

Al plauso di Stoppani ha fatto seguito quello di **Maria Paola Migliosi, Presidente Confguide**, la quale ha dichiarato: *"Siamo consapevoli delle potenzialità di questo progetto in un Paese unico a livello di varietà gastronomica come l'Italia. Offrire ai turisti quante più informazioni possibili sulle tipicità da gustare nei diversi territori porterà sicuramente enormi benefici a tutto il comparto, permettendo inoltre alle nostre guide di aumentare le proprie competenze per offrire un servizio ancora più completo e di qualità a chi visita il nostro Paese".*

Durante la conferenza stampa sono stati inoltre annunciati i dati previsionali sulle presenze nei ristoranti durante le festività natalizie e di fine anno. L'Ufficio Studi Fipe prevede che 5,6 milioni di italiani consumeranno fuori casa il pranzo di Natale – in calo dello 0,8% rispetto al 2015 – mentre 7,5 milioni attenderanno lo scoccare della mezzanotte in un ristorante (dato in calo dello 0,2% rispetto al 2015).

Ufficio Stampa FIPE