



[enopress.it/tribuna-aperta-ita/consorzi-associazioni-enti/30496-quanto-valgono-le-guide-gastronomiche-italiane-e-come-funzionano.html](http://www.enopress.it/tribuna-aperta-ita/consorzi-associazioni-enti/30496-quanto-valgono-le-guide-gastronomiche-italiane-e-come-funzionano.html)

## QUANTO VALGONO LE GUIDE GASTRONOMICHE ITALIANE E COME FUNZIONANO

Valutazione attuale: ★ ★ ★ ★ ★ / 0

ScarsoOttimo

[Dettagli](#)

**Michelin&co - Non si erano mai viste prima, almeno pubblicamente, sedute allo stesso tavolo A discutere di 'Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana'**

([www.enopress.it](http://www.enopress.it)). È successo sabato 5 maggio 2018 al Mart di Rovereto (TN) – grazie a un convegno organizzato dalla **Delegazione di Rovereto dell'Accademia italiana della cucina** e coordinato dalla giornalista e accademica **Francesca Negri** – che le cinque più importanti guide gastronomiche italiane si siano trovate tutte assieme per parlare del valore che il loro lavoro ha per il territorio e per la cucina regionale.



Il titolo dell'incontro era "**Le guide gastronomiche nazionali e la cucina regionale italiana**": un tema ambizioso, che ha voluto puntare i riflettori sull'importanza delle guide per lo sviluppo culturale e turistico di un territorio, perché la cucina racchiude tutto questo, ovvero la storia, la cultura, le tradizioni e anche il lato leisure di un luogo.

Non solo, il turismo enogastronomico è costantemente in crescita: i turisti enogastronomici sono saliti al 30% secondo il "**Primo Rapporto sul turismo enogastronomico italiano**", presentato a gennaio di quest'anno e curato dall'Università degli studi di Bergamo e dalla World Food Travel Association, con il patrocinio di Touring Club, Ismea Qualivita, Federculture e la



collaborazione di Seminario Veronelli e The Fork- TripAdvisor. Un dato che dichiara come l'enogastronomia sia passata da un ruolo "accessorio" a componente in grado di influenzare le scelte di viaggio.

A questo si aggiungono **i dati FIPE relativi al 2017**: la **ristorazione italiana, con 41 miliardi di euro di valore aggiunto**, è il settore trainante della filiera agroalimentare italiana, più importante di Agricoltura e Industria Alimentare.

Nonostante questo, a oggi non esiste una classificazione istituzionale dei ristoranti, come invece accade per gli alberghi. Anche per questo motivo le guide gastronomiche italiane hanno un ruolo fondamentale e sono così ambite da chef e ristoratori.

Come funzionano queste guide? Quali sono le differenze tra di loro e soprattutto cosa portano in valore ai ristoranti che riescono a essere inseriti in guida e, ancora di più al territorio dove questi ristoranti si trovano?

- **Il resoconto degli interventi dei relatori al link:** <https://commfabrik.us11.list-manage.com/track/click?u=bd88c9b6ebdfcee8efe10c864&id=182c8647fa&e=5e14ad8c7e>

Marco Do – Direttore Comunicazione Michelin Italia

Luigi Cremona – Curatore Guida Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia del Touring Club Italiano

Paolo Marchi – Ideatore e Curatore di Identità Golose

Valentina Marino – Curatrice Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso

Eugenio Signoroni – Direttore Guida Le Osterie d'Italia

Enzo Vizzari - Direttore delle Guide dell'Espresso

- **Per info e dettagli sull'evento:** Segreteria Convegno Tel. 0464/434568

- **Press:** CommFabrik