

PŘEHLED: TOP TRENDY GASTROTURISTIKY V ITÁLII



Itálie jako jedna z nejoblíbenějších zemí světa každoročně vítá miliony turistů. Navzdory současné stagnaci kvůli pandemii Covid-19 se sektor nevyhnutelně zotaví a bude opět dlouhodobě prosperovat.

Jednou z největších výhod země na trhu je široká nabídka produktů cestovního ruchu. Itálie se může pochlubit neuvěřitelným kulturním dědictvím, ale také krásnými přírodními lokalitami. Kromě toho patří italská kuchyně k nejlepším na světě, a proto není divu, že je v zemi také velmi oblíbená gastroturistika.

V této souvislosti nejnovější Report o italském potravinářském a vinařském cestovním ruchu (Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano) shrnul převládající trendy italské potravinářské a vinařské turistiky, přičemž označil toto odvětví za odolné, atraktivní a stále více organické.

Závan čerstvého vzduchu

Je třeba poznamenat, že schopnost kombinovat psychologickou a fyzickou pohodu, chutě a pohodlí venkovských míst dala tomuto odvětví silný impuls.

Vzrostl počet podniků, zejména těch, které mají degustační nabídky (+8 %) a další aktivity zejména pod širým nebem (+10 %). Navzdory kolapsu toku zahraničního cestovního ruchu se poměr mezi italskými a zahraničními zákazníky, který v roce 2019 činil 11 ku 10, v roce 2020 snížil na 23 ku 10.

Pokud jde o připravenost jednotlivých regionů, Apulie, Kampánie a Sicílie vědí, jak nejlépe zhodnotit své zdroje, což přináší své ovoce. Bohatší regiony jako Lombardie či Piemont jsou na tom sice taky dobře, ale vesměs v souladu s očekáváními.

Lokální je nové globální

Již uznávané italské potravinářské a vinařské dědictví znovu potvrdilo své vedoucí postavení v Evropě z hlediska certifikovaných produktů.

V listopadu 2021 jich bylo 814 (315 potravinářských výrobků a 526 vín), přičemž v roce 2021 přibýly tři nové výrobky se zeměpisným označením. Zúčastněné strany si uvědomují potenciál a atraktivitu a stále více dbají na kvalitu své nabídky, tvořenou z místních surovin a originální produkce.

Bio zemědělství

Citlivost poptávky k otázkám environmentální, sociální a ekonomické udržitelnosti směřuje k ekologickému zemědělství.

Plocha určená pro ekologické zemědělství v Itálii se v posledních letech neustále rozrůstá, s celkovým tempem růstu +109 % mezi roky 2010 a 2019 u vinné révy a 95 % v letech 2010-18 u olivovníků. To je rozhodně přidaná hodnota, kterou nelze podceňovat.

Víno jako katalyzátor rezervací

Víno bylo v roce 2021 jedním z klíčových prvků gastroturistiky a zaznamenalo velmi působivý růst. Zároveň byla katalyzátorem online rezervací a „hlavním hrdinou“ nejprodávanějších nabídek na téma jídla a vína v italských regionech (zejména v Toskánsku a Piemontu): 6 % rezervací provedených na TripAdvisoru v Itálii zahrnovalo ochutnávky a prohlídky sklípků.

Potenciál pivovarů

Přestože byl rok 2020 pro italské řemeslné pivovary velmi negativní se ztrátou 85 výrobních jednotek (pokles z 841 na 756), krize podnítila úvahy o možné kombinaci cestovního ruchu a piva, již úspěšně testované v zemích, jako je Německo, Belgie nebo Spojených státech.

Vinařské cesty a túry

Takzvané vinné a chuťové cesty přítomné v Itálii představují nabídku, kterou je třeba realizovat a zdokonalit. Stále více veřejných investic putuje do vytváření cyklistických a turistických stezek, které turisty zavedou do nejzajímavějších zákoutí gastroturismu a realit regionu, čímž dochází ke spojení aktivní formy odpočinku s příjemnou třešničkou na dortu v podobě kvalitního italského vína a jídla.

Památky světového dědictví UNESCO

Od uznání středomořské stravy v roce 2013 se seznam italského dědictví, které se stalo součástí seznamu UNESCO, rozrostl o 3 kreativní města, 2 hmotná a 4 nehmotná aktiva související s jídlem a vínem, včetně nově zvolené „hledání a těžby lanýžů v Itálii“, všeobecně uznána v roce 2021.

Nedávný rekord Itálie byl podpořen úsilím vynaloženým na vnitrostátní a regionální úrovni při podpoře kandidatur, které se mezitím znásobily. Získání uznání UNESCO pro území znamená uznání a silnou turistickou přitažlivost, ale také vědomí ochrany toho, co se ve všech směrech a účelech prezentuje jako dědictví společenského zájmu.

Kreativní restaurace

Závěrem je třeba říci, že i přesto, že krize v restauračním sektoru ještě zdaleka neskončila, růst počtu cateringových společností (+1 %) v roce 2021 naznačuje dynamiku a odolnost odvětví při hledání pestřejšího rozměru.

Výsledkem je, že restaurace jsou stále kreativnější a vytvářejí inovativní a hybridní formáty. Některé z nich zahrnují donášku domů, digitální ochutnávky, videorecepty s kuchaři, dočasné restaurace v hotelech, tzv. „kuchyně duchů“ a mnoho dalších.

Date: 2022-05-08

Article link: <https://www.tourism-review.cz/gastroturistika-v-italii-stale-vice-organicky-news12526>