

Durante le vacanze consumi record secondo il monitoraggio di Coldiretti

Non b mai stata così al tala spesa turistica per cibi e bevande durante le vacanze estive: circa 17 miliardi, destinati a pasti in ristoranti, pizzerie, trattorie o agriturismi, e per acquistare prodotti enogastronomici. Un risultato, secondo un monitoraggio della Coldiretti, raggiunto anche grazie all' andamento positivo di settembre. La maggior spesa delle vacanze quest' anno b stata destinata all' alimentazione, che ha superato quella per l' alloggio, con oltre un terzo (35%) del budget di italiani e stranieri. Nell' estate 2018 il 34% dei 38,5 milioni di italiani in vacanza ha consumato pasti principalmente al ristorante, il 9% in agriturismi, l' 8% in pizzeria, ma più uno su quattro (il 26%) ha mangiato a casa, anche se non manca chi ha scelto paninoteche, fast food, cibi di strada e pranzi al sacco. L' acquisto di prodotti tipici come ricordo delle vacanze, poi, b una tendenza in rapido sviluppo favorita dal moltiplicarsi delle occasioni di valorizzazione delle specialità locali che si b verifica nei principali luoghi di villeggiatura, con percorsi enogastronomici, città del gusto, mercati, feste e sagre di ogni tipo. Sette turisti su 10 (71%) in vacanza nel Bel Paese hanno visitato frantoi, malghe, cantine, aziende, agriturismi o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti a chilometri zero direttamente dai produttori e otti mizzare il rapporto prezzo/qualità. " L' Italia b il solo Paese al mondo che pub contare primati nella qualità, nella sostenibilità ambientale e nella sicurezza della propria produzione **agroalimentare**, che peraltro ha contribuito a mantenere nel tempo un territorio con paesaggi di una bellezza unica - rimarca il presidente della Coldiretti, Roberto Moncalvo - il buon cibo insieme al turismo e alla cultura rappresentano le leve strategiche determinanti per tornare a crescere». L' agricoltura italiana, rivendica l' organizzazione, b la più green d' Europa e pub contare su 5.056 prodotti tradizionali censiti dalle Regioni, 294



specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, la leadership nel biologico con oltre 60mila aziende agricole biologiche, la decisione di non coltivare organismi geneticamente modificati (ogm), 40mila aziende agricole impegnate nel custodire semi o piante a rischio di estinzione e il primato della **sicurezza alimentare** mondiale con il maggior numero di prodotti agroalimentari con residui chimici regolari (99,4%). L' offerta enogastronomica rappresenta ormai una primaria motivazione di viaggio in Italia, con quasi uno straniero su quattro (23%) che riconosce nell' Italia il Paese della buona cucina, e il 59% dei turisti stranieri continua a comprare prodotti italiani una volta rientrato in patria.