



PRIMO RAPPORTO SUL TURISMO ED IL MONDO CASEARIO ANNO 2024

In collaborazione con:



BERGAMO CITTÀ CREATIVA
PER LA GASTRONOMIA

FORME

Il turismo e il mondo del formaggio: un'opportunità per i territori e le aziende p. 10

Il turismo e il mondo del formaggio: Uno sguardo internazionale di Francesc Fusté Forné p. 13

La rilevanza del mondo caseario per il turismo p. 15

Le produzioni lattiero casearie p. 24

Le esperienze nei caseifici e nelle aziende agricole casearie p. 32

Storico Ribelle p. 40

Storytelling e formaggi di Maria Cristina Crucitti p. 42

La ristorazione p. 48

Eventi e festival del formaggio p. 53

Musei del formaggio p. 56

<u>SPA a tema formaggio</u>	<u>p. 60</u>
<u>Tour, itinerari e pacchetti turistici</u>	<u>p. 63</u>

3 | IL COMPORTAMENTO DEL TURISTA

PAG. 66

4 | PROGETTI DI RETE PER LA VALORIZZAZIONE TURISTICA DEL FORMAGGIO

PAG. 74

<u>Turismo nel Parmigiano Reggiano di Igino Morini</u>	<u>p. 75</u>
<u>Nutrire il domani: Un'alleanza territoriale per promuovere i formaggi locali di Chiara Massacesi</u>	<u>p. 80</u>
<u>L'esperienza di Bergamo Città Creativa UNESCO per la Gastronomia: dalla genesi locale al presente internazionale di Claudio Cecchinelli</u>	<u>p. 86</u>
<u>Il «sistema FORME» di Alberto Gottardi</u>	<u>p. 88</u>
<u>Transumanza tra tradizione e innovazione: Sportumanza per un turismo lento e responsabile di Federica Burini</u>	<u>p. 93</u>
<u>Il progetto CROCUS: Innovazione e Sostenibilità per il Turismo Transfrontaliero legato al Mondo del Formaggio</u>	<u>p. 96</u>

GRUPPO DI LAVORO

PAG. 100

NOTA METODOLOGICA

PAG. 110

PREFAZIONE

Di Elena Carnevali



Sono orgogliosa di tenere a battesimo il **primo Rapporto nazionale sul Turismo ed il Mondo Caseario**, un lavoro fondamentale, curato dalla professoressa Roberta Garibaldi, che il Comune di Bergamo ha deciso di sostenere e che, non a caso, nasce proprio qui, nell'ambito dell'edizione 2024 di **FORME**, la manifestazione che da 10 anni promuove lo sviluppo dell'intera filiera lattiero-casearia.

Il nostro territorio, Bergamo e la sua provincia, riconosciuto per la sua lunga tradizione casearia, oggi con i 9 formaggi DOP su 53 a livello nazionale (di cui 14 lombardi), una ricca varietà di prodotti caseari riconosciuti e certificati, 3 presidi Slow Food, i formaggi Principi delle Orobie ha un primato di eccellenza, non solo nazionale, che legittima l'ambizione di fare di Bergamo e della sua provincia una capitale del formaggio, un punto di riferimento per l'intera filiera lattiero-casearia italiana.

Bergamo, dal 2019 è anche **Città Creativa UNESCO per la Gastronomia**, grazie alle **Cheese Valleys Orobiche**, e ha l'opportunità e la responsabilità di collaborare con altre 350 città in tutto il mondo per la promozione reciproca e la valorizzazione delle eccellenze culturali e gastronomiche che le rendono uniche. La città diventa così una straordinaria vetrina per promuovere l'arte casearia delle nostre valli, celebrare la qualità e l'autenticità dei nostri formaggi, mirando anche a sostenere l'economia locale e preservare il paesaggio e la cultura che caratterizza il territorio bergamasco.

Da ciò è nato il **Distretto Italiano delle Città Creative UNESCO per la Gastronomia** che collega **Bergamo, Alba e Parma** e rappresenta una grande opportunità per creare sinergie tra i territori e sviluppare percorsi turistici che mettano in rete le eccellenze tipiche di queste città. Un esempio virtuoso di questa collaborazione è il progetto **«Tipicamente Uniche»**, che propone un'**offerta turistica sinergica** dei tre territori, partendo proprio dai prodotti che li rendono famosi nel mondo: i formaggi per Bergamo, il tartufo bianco per Alba e i tanti prodotti a denominazione d'origine per Parma, come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto di Parma.

Lo spirito che anima questo lavoro va quindi ben oltre i confini di Bergamo e rappresenta un punto di partenza significativo per riflettere su un tema che riguarda l'intero Paese: **il potenziale del turismo caseario in Italia**.

Il nostro auspicio è che il turismo caseario possa diventare, così come è avvenuto per il turismo del vino e dell'olio, un **volano per la crescita di tutto il territorio nazionale**. Il turismo enogastronomico, infatti, non si limita a valorizzare i prodotti, ma racconta il legame tra cibo, cultura e territorio, favorendo la nascita di reti di collaborazione che rafforzano



l'identità locale e promuovono esperienze autentiche.

L'esempio dei circuiti delle Strade e delle Città del Vino e dell'Olio, ci mostra come l'aggregazione territoriale possa generare processi virtuosi di promozione, sviluppo economico e coesione sociale. Allo stesso modo, questo rapporto intende essere uno strumento di riflessione e ispirazione, offrendo modelli di successo e dati che possano supportare la creazione di reti turistiche legate al mondo caseario. Da Nord a Sud, il nostro Paese è ricco di tradizioni casearie che meritano di essere scoperte e valorizzate, non solo per la loro qualità, ma anche per l'unicità dei territori da cui provengono.

Sono certa che questo rapporto contribuirà a consolidare il ruolo di Bergamo e della sua provincia e anche del nostro Paese come destinazione enogastronomica d'eccellenza, promuovendo un turismo sostenibile e inclusivo, capace di creare opportunità per tutte le comunità coinvolte. Auguro a tutti una lettura ricca di spunti e ringrazio quanti hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto, nella speranza che possa essere il punto di partenza per una nuova stagione di crescita e valorizzazione del nostro patrimonio caseario.

Elena Carnevali

Sindaca di Bergamo

IL RAPPORTO SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO ITALIANO



13 volumi dal 2018

IL TURISMO ED IL MONDO DEL FORMAGGIO

Un'opportunità per i territori e le aziende



Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

Cosa s'intende con turismo legato al formaggio?

Il formaggio è un prodotto strettamente legato al territorio in cui viene prodotto, riflettendone l'ambiente e la cultura locale. Le condizioni geografiche e climatiche di una regione influenzano direttamente il gusto e la qualità. L'alimentazione degli animali, basata sui pascoli locali, conferisce al formaggio caratteristiche uniche, rendendolo un simbolo della biodiversità del luogo. La produzione casearia rappresenta anche una componente fondamentale del patrimonio culturale delle comunità, un insieme di pratiche e conoscenze tramandate di generazione in generazione. I casari, custodi di questa tradizione, svolgono un ruolo cruciale nel preservare la vitalità del territorio e perpetuare una pratica che per secoli è stata una delle fonti primarie di sostentamento per le comunità rurali italiane così come di altre regioni nel mondo.

L'apertura al turismo nel mondo caseario è un fenomeno relativamente recente, specialmente se paragonato all'enoturismo. Il crescente interesse del pubblico nei confronti della cultura enogastronomica – di cui i formaggi sono espressione – ha certamente favorito questo processo che, nel tempo, potrà ampliarsi diventando una leva importante di diversificazione economica e di tutela dei paesaggi e delle produzioni casearie. In particolar modo nel nostro Paese che, oltre a caratterizzarsi per ricchezza, qualità e capillarità delle produzioni casearie, conta ben 57 formaggi ad Indicazione Geografica.

Per meglio comprendere il turismo in relazione al mondo caseario, è opportuno partire dalla sua definizione. Possiamo considerarlo una forma di turismo attraverso cui conoscere, vivere e fare esperienza dei territori, delle produzioni e della cultura casearia. Fra le principali proposte che caratterizzano il contesto attuale emergono:

- **Visite guidate ai caseifici**, durante cui osservare e conoscere le varie fasi della produzione del formaggio, dalla mungitura alla stagionatura, incontrare i produttori locali e ascoltare le loro storie.
- **Degustazioni di formaggi**, sia in azienda che in altri luoghi (ad es. ristoranti, *cheese bar*, ..).
- **Festival ed eventi a tema formaggio.**
- **Workshop / Laboratori di caseificazione**, dove potersi cimentare attivamente nella

produzione del formaggio.

- **Itinerari tematici** – come, ad esempio, le strade del formaggio – che attraversano i territori e le aziende di produzione e possono essere percorsi a piedi, in bicicletta o in automobile.
- **Musei del formaggio** dedicati alla storia e alla cultura di questo prodotto.

Perché valorizzare il formaggio in chiave turistica?

Il turismo legato al mondo del formaggio, se adeguatamente supportato, pianificato e gestito, può contribuire a creare valore duraturo per i territori, le aziende, le comunità locali ed i turisti. Esso è potenzialmente capace di generare:

- *Benefici di natura economica.* Lo sviluppo del turismo connesso al mondo del formaggio può contribuire alla diversificazione delle economie rurali e sostenere il processo di multifunionalizzazione delle realtà produttive. Le proposte turistiche quali, ad esempio, visite guidate, degustazioni e laboratori/workshop sono in grado di generare entrate aggiuntive per i produttori e creare esternalità positive per altre attività presenti sul territorio- ad esempio stimolando la nascita di nuove imprese connesse e di occupazione. Eventi tematici e mercati possono favorire la conoscenza dei territori rurali e dei prodotti caseari, al contempo stimolando nei turisti l'interesse verso la scoperta delle altre attrazioni connesse.
- *Benefici di natura sociale e culturale.* Essendo un turismo che si localizza principalmente nelle aree rurali, il suo sviluppo può contribuire ad evitare o rallentare l'abbandono dei territori marginali e l'erosione delle pratiche tradizionali. Valorizzando lavoro dei casari è possibile rafforzare il senso di identità e di appartenenza alla comunità.
- *Benefici di natura ambientale.* L'azione di preservazione sostenuta dal turismo può estendersi all'intero paesaggio. La continuità delle pratiche tradizionali riduce l'impatto negativo che l'abbandono o la trasformazione delle attività può avere sull'ambiente.

Possiamo, inoltre, identificare fattori che caratterizzano il turismo in senso lato e che possono esse da stimolo e favorire la valorizzazione turistica dei prodotti caseari. La crescente attenzione verso forme di turismo slow ben si confà al carattere rurale del turismo legato al mondo del formaggio, le cui proposte rientrano appieno tra forme di



fruizione dolce. L'interesse verso l'esplorazione attiva a 360 gradi del patrimonio enogastronomico è una leva per far scoprire il mondo del formaggio con modalità nuove ed ingaggianti. Pensiamo, ad esempio, a percorsi multisensoriali, a laboratori sulla produzione e ad attività legate al benessere alimentare.

Le condizioni sono favorevoli, e il turismo legato al mondo del formaggio può potenzialmente contribuire alla rivitalizzazione delle aree rurali italiane. Al tal fine, sono necessari degli interventi sinergici e di sistema in grado di trasformare queste occasioni in azioni concrete capaci di valorizzare appieno questo prodotto e il sistema di relazioni che lo legano al territorio e alla comunità locale.