



PRIMO RAPPORTO SUL TURISMO ED IL MONDO CASEARIO ANNO 2024

In collaborazione con:



BERGAMO CITTÀ CREATIVA
PER LA GASTRONOMIA

FORME

INTRODUZIONE

PAG. 7

1 | UNO SGUARDO SUL TURISMO ED IL MONDO DEL FORMAGGIO

PAG. 9

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

2 | L'OFFERTA TURISTICA LEGATA AL MONDO DEL FORMAGGIO

PAG. 23

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 PROGETTO CROCUS

Innovazione e Sostenibilità
per il Turismo
Transfrontaliero legato al
Mondo del Formaggio

Di Roberta Garibaldi



Roberta Garibaldi
WINE • FOOD • TOURISM

Il turismo enogastronomico rappresenta una risorsa fondamentale per la valorizzazione delle aree rurali. I finanziamenti provenienti da enti nazionali e internazionali sono un'opportunità per lo sviluppo di progetti capaci di rafforzare il settore turistico attraverso la valorizzazione delle filiere agroalimentari e del patrimonio culturale locale. Questi progetti non solo offrono risorse economiche con ricadute positive sul territorio, ma consentono agli attori locali di collaborare a livello internazionale, acquisendo nuove competenze e sviluppando soluzioni innovative e sostenibili per il comparto turistico locale.

Un esempio significativo di questo tipo di intervento è rappresentato dai fondi europei destinati al turismo culturale. Programmi come LEADER hanno promosso iniziative di turismo sostenibile in varie regioni d'Italia, mentre il programma Interreg ha sostenuto la cooperazione transfrontaliera per valorizzare le produzioni tipiche, come nel settore caseario nelle regioni alpine.

Si inserisce in questo contesto il progetto CROCUS (*Cross-Border Cultural and Creative Tourism in Rural and Remote Areas*), finanziato dal programma Horizon Europe (*grant agreement* n. 101132454). L'obiettivo del progetto, che avrà una durata di tre anni, è quello di affrontare le sfide socioeconomiche delle aree rurali e remote – come l'invecchiamento demografico, lo spopolamento e la bassa competitività – attraverso la promozione del turismo culturale e creativo. In particolare, ha come obiettivi principali:

- Identificare nuovi modelli di business capaci di valorizzare le risorse culturali e creative presenti nelle aree rurali;
- Creare *living lab* transfrontalieri per testare i modelli di business individuati;
- Sviluppare scenari di policy macroregionali, con particolare attenzione alle esigenze dei territori rurali
- Sintetizzare le conoscenze acquisite per creare strumenti e risorse utili alle aree rurali europee.

Il progetto, coordinato dall'Università di Aalborg (Danimarca), coinvolge dieci partner provenienti da nove paesi europei: Università degli studi di Bergamo (Italia), ATLAS – Association for Tourism and Leisure (Paesi Bassi), Università di Maribor (Slovenia), Università di Oulu (Finlandia), Zangandor Research Institute (Bulgaria), Università di Rijeka (Croazia), Università di Tallin (Estonia), Università della Pannonia (Ungheria) e Group NAO (Danimarca).

In questo contesto, l'unità di ricerca dell'Università degli Studi di Bergamo, concentra le sue attività sulla valorizzazione delle attività turistiche legate al mondo del formaggio nella regione transfrontaliera tra la provincia di Sondrio in Italia e il Cantone dei Grigioni in Svizzera. Queste aree, caratterizzate da un ricco e variegato patrimonio caseario, mostrano un grande potenziale per integrare queste risorse nelle strategie di sviluppo turistico sostenibile. Attraverso la creazione di un *living lab* transfrontaliero, l'Università di Bergamo collaborerà con produttori locali e operatori turistici per sviluppare e testare nuovi modelli di business in grado di valorizzare la filiera lattiero-casearia e migliorare la sua integrazione nell'offerta turistica.



CROCUS si propone di migliorare la fruizione turistica del mondo caseario, valorizzando il formaggio e i luoghi ad esso associati, con una visione transfrontaliera che favorisca lo scambio e il confronto di competenze. Attraverso la sperimentazione nei *living lab*, il progetto potrà sviluppare nuove soluzioni per incrementare l'attrattività turistica delle aree casearie, trasformandole in un asset di sviluppo locale e promuovendo al contempo la sostenibilità economica, sociale e ambientale del settore.

Le potenzialità di questi progetti per gli attori locali – produttori caseari, operatori turistici e amministratori pubblici – sono molteplici. Da un lato, essi possono accedere a reti internazionali di conoscenza e innovazione, che favoriscono lo scambio di buone pratiche e l'adozione di modelli innovativi. Dall'altro, questi progetti possono fornire strumenti concreti per trasformare le risorse locali in asset turistici, coinvolgendo i visitatori in esperienze autentiche legate alla fruizione sostenibile del patrimonio culturale ed enogastronomico del territorio.

Partecipare a progetti come Crocus può rappresentare per gli attori locali un'opportunità di sperimentare modelli di gestione aziendale più resilienti e sostenibili, affrontando le sfide delle aree rurali. I *living lab* creati nell'ambito del progetto forniranno un contesto di sperimentazione continua, dove produttori e operatori turistici potranno co-progettare e testare soluzioni innovative per migliorare l'attrattività turistica delle aree casearie, creando



nuovi modelli di business sostenibili.

Inoltre, progetti come CROCUS possono sviluppare modelli di turismo sostenibile replicabili in altre regioni italiane dove la produzione casearia è un elemento chiave del patrimonio enogastronomico locale.

Per maggiori informazioni, visita il sito: <https://crocuzeurope.eu/>