

RICERCHE. Presentata nella sede del Banco Bpm uno studio dell'Università per la **Coldiretti**

Presenze in agriturismi Verona leader in Veneto

In crescita costante da trent'anni i numeri di strutture e clienti
L'innovazione nei servizi offerti con gli «agriosti» e gli «agrichef»

Valeria Zanetti

Sempre più clienti per un numero di strutture in crescita costante. L'agriturismo è un fenomeno in ascesa da trent'anni con la particolarità che l'attività può essere svolta solo in aziende del primario, da parte di agricoltori. Ma com'è cambiata negli anni la percezione di queste realtà? È la domanda che si è posta **Coldiretti** di Verona che ha presentato ieri, nella sede del Banco Bpm in piazza Nogara, la ricerca commissionata all'Osservatorio sui consumi delle famiglie dell'ateneo scaligero. «L'agriturismo nell'immaginario dei consumatori» è il titolo dell'indagine, realizzata l'anno scorso e i cui risultati sono stati illustrati alla tavola rotonda «Dal contadino all'agrioste. Le nuove tendenze del turismo enogastronomico», alla quale hanno partecipato Debora Viviani del centro ricerca che cura l'Osservatorio; Stefano Chiavegato, presidente di Terranostra Verona; Leonardo Rigo, respon-

sabile della direzione territoriale Verona e Nordest della banca.

DATIREGIONALI. Secondo i dati statistici regionali, gli arrivi negli agriturismi veronesi nel 2018 sono stati 77.837, +1,7% sul 2017; le presenze (o pernottamenti) 229.578, +10,5%. In Veneto le strutture sono 1.826: Verona, in testa, ne conta 410. Seguono le province di Treviso (328), Vicenza (223), Padova (184), Venezia (127), Belluno (127) e Rovigo (54). Stando ai numeri la formula di accoglienza e ristorazione proposta risulta ancora vincente, ma ci sono altre aspettative da soddisfare?

STUDIO E VALORI PERCEPITI. «Da sempre l'agriturismo rappresenta la naturalità, la semplicità e la genuinità della cucina, alla quale è riconosciuta la specificità di benessere perché autoprodotta, fin dagli ingredienti usati», precisa Viviani, «I consumatori percepiscono ancora questi valori? Le trasformazioni e la ricerca del cibo di design han-



Agrichef e agriosti di Terranostra alla tavola rotonda al Banco Bpm

no influenzato la produzione degli agriturismi?». Lo studio si è snodato su due binari: interviste dirette e compilazione di questionari. Chi frequenta gli agriturismi è attratto da qualità e prezzo, ancora contenuto e che secondo gli interpellati deve mantenersi inferiore a quello praticato dai ristoranti, perché viene offerta una minor varietà di piatti. I consumatori apprezzano che queste strutture si trovino all'aperto, in mezzo alla natura e alle risorse usate poi in cucina. Secondo Chiavegato, presidente di Terranostra Verona, associazione di **Coldiretti** che gestisce gli agriturismi e rappresenta 185 strutture (45% specializzata in alloggio, 13% in

ristorazione, 25% in entrambe, 17% anche in somministrazione di spuntini, 35% in vendita diretta, ndr) «I tipi di utenti sono diversi: dalle famiglie con bambini, per i quali sono predisposte attività didattiche e ludiche, agli amanti della cucina locale, dai vegetariani e vegani, agli sportivi. Molti anche i giovani».

INNOVAZIONE. L'offerta è ampia, e contempla un guizzo di innovazione. Fanno capolino l'agrichef e l'agrioste, «ambasciatori rispettivamente del cibo che producono e del vino del territorio, che propongono in modo accattivante e sanno raccontare», conclude Chiavegato. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA