

Pizza e gusto, focus della Regione Campania all'Itb di Berlino

Autore: Monia Marchese

Data: 05 Marzo 2025



ITB
BERLIN

The World's
Leading
Travel Trade
Show®

20
25

Berlino - Messe Berlin – Messedamm, 22
Hall 1.2 - STAND n.107 - ENIT ITALIA

Campania: i luoghi del benessere tra cibo e termalismo

Mercoledì 5 marzo 2025
13:00 / 14:30

Degustazione Street Food



La Regione Campania sarà protagonista alla ITB di Berlino con un evento che esalta il suo patrimonio enogastronomico. Il 5 marzo alle 13, all'interno dei 1.341 mq dello stand Italia, gestito dall'ENIT, la Campania presenterà il meglio della sua tradizione culinaria con l'evento 'Campania: i luoghi del benessere tra cibo e termalismo', un focus speciale sulla pizza napoletana e i vini dell'Isola d'Ischia.

L'evento vedrà la partecipazione di Felice Casucci, Assessore al Turismo della Regione Campania, che aprirà l'incontro con un video-saluto istituzionale. "Con la sua partecipazione alla ITB di Berlino, la Regione Campania riafferma l'impegno nella valorizzazione del proprio patrimonio enogastronomico, sottolineando il ruolo della tradizione gastronomica come elemento identitario e motore di sviluppo per il turismo e l'economia del territorio", ha detto Casucci. Seguirà l'intervento di Luca D'Ambra, presidente di Federalberghi Ischia e Procida, che illustrerà il ruolo strategico dell'enogastronomia come driver fondamentale per il turismo campano.

Simbolo identitario della Campania, la pizza napoletana affonda le sue radici nel XVIII secolo, conquistando il palato di milioni di persone nel mondo. L'arte dei pizzaiuoli napoletani è stata riconosciuta nel 2017 dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, a testimonianza della sua importanza non solo gastronomica, ma anche culturale e sociale. Nel corso dell'evento, i visitatori potranno partecipare a una degustazione street food a cura dell'Associazione Verace Pizza Napoletana, con Emmanuele Cirillo che racconterà in particolare la tradizione della pizza fritta. Nata come cibo popolare nei vicoli di Napoli, la pizza fritta rappresentava un'alternativa economica alla pizza classica, divenendo oggi una prelibatezza gourmet celebrata a livello internazionale.

Accanto alla pizza, l'enogastronomia campana sarà rappresentata anche dai vini pregiati dell'isola di Ischia, che accompagneranno la degustazione con etichette selezionate per esaltare il connubio tra territorio e sapore. Un viaggio che unisce storia, tradizione e innovazione, confermando la Campania come una delle mete più ambite per gli appassionati del turismo esperienziale.

L'enogastronomia si conferma un elemento trainante per il turismo in Italia, non più riservato a una nicchia di mercato, ma una motivazione di viaggio primaria. Secondo l'elaborazione dell'Ufficio Studi ENIT, nel 2023 la spesa per le vacanze culturali ha raggiunto i 18 miliardi di euro, rappresentando il 34,6% del totale della spesa turistica internazionale nel Paese, con un incremento del 50,6% rispetto al 2013. Ancora più significativa è la crescita del turismo enogastronomico, che ha registrato un aumento del 176%, attestandosi su un valore complessivo di 363 milioni di euro spesi dai turisti internazionali per esperienze legate al cibo. Questo fenomeno ha trasformato il settore enogastronomico da semplice attrattore a vero e proprio driver strategico per il posizionamento competitivo dell'Italia nel panorama turistico globale. In termini di volumi, si contano 1,1 milioni di visitatori stranieri che scelgono l'Italia per un soggiorno enogastronomico, generando 1,8 milioni di pernottamenti. Tra i mercati di riferimento, la Germania occupa una posizione di rilievo, con oltre 100 mila viaggiatori che soggiornano per un totale di 361 mila notti, generando una spesa superiore ai 58 milioni di euro esclusivamente per questo segmento turistico.

Riferimento articolo: https://travelnostop.com/campania/turismo/pizza-e-gusto-focus-della-regione-campania-allitb-di-berlino_623512

Generato il 23/04/2025