



2- Nota informativa

AGOSTO
2018

Presentazione


Entrata nel vivo della stagione estiva l'offerta di accoglienza delle imprese agrituristiche deve mostrarsi al meglio e presentare quanto di più autentico, genuino e allo stesso tempo professionale si trova nelle campagne italiane.

Nel precedente numero abbiamo riportato le tendenze e le previsioni di mercato per la stagione estiva, con particolare attenzione alla domanda interna; trattato l'argomento della comunicazione via mail e delle prenotazioni; ricordato l'adempimento normativo relativo alla comunicazione degli alloggiati alle autorità di pubblica sicurezza e la nuova normativa europea sulla privacy.

In questo numero: a) **i principali mercati esteri per la stagione estiva e le tendenze per l'autunno**, b) i principi basilari per **organizzare al meglio l'accoglienza** (l'ospitalità e la ristorazione), c) la normativa relativa all'**obbligo di informazione degli allergeni** contenuti nei cibi.

Le informazioni di carattere normativo potrebbero subire degli aggiornamenti e modifiche, si raccomanda sempre di utilizzarle facendo riferimento alla sede territoriale competente di Coldiretti.

Le note informative elaborate e inviate da Campagna Amica/Terranostra sono riservate alle aziende agricole, agrituristiche e multifunzionali della rete Coldiretti/Campagna Amica/Terranostra e alle rispettive Federazioni regionali e Sedi provinciali. La riproduzione, anche parziale, deve essere preventivamente autorizzata.

 tempo medio di lettura 8 minuti

MERCATO

I principali mercati esteri per l'estate e l'autunno 2018

Aumentano gli stranieri in Italia attratti dall'enogastronomia, dal cicloturismo e dal turismo all'aria aperta

Per l'estate 2018 si prevede una forte **crescita del turismo enogastronomico, sia dai Paesi europei (+10%) che dai Paesi extra-europei (+20%)**, con in testa rispettivamente la Germania e gli USA. Secondo lo studio, condotto dall'Enit sulla domanda turistica organizzata, gli incrementi maggiori si sono riscontrati per: Svizzera (+40% sull'estate 2017), Paesi Bassi (dal 10 al 30%), Brasile (+32%), USA e Canada (+10%).

Uno degli aspetti più interessanti emersi dall'indagine è che per circa il **60% dei mercati esteri l'enogastronomia italiana** non è considerata una "nicchia turistica" ma **uno dei fattori attrattivi più forti della destinazione Italia**. I flussi turistici legati all'enogastronomia toccano - sebbene con intensità diverse - tutte le Regioni italiane, in particolare: Toscana (soprattutto Chianti), Piemonte (Langhe), Sicilia, Emilia Romagna, Veneto, Umbria e Puglia. Per maggiori approfondimenti sul turismo del gusto [qui](#).

Tra i prodotti turistici più cercati dai viaggiatori europei in Italia, soprattutto dell'area tedesca, emerge il **cicloturismo**. Si rilevano interessi in aumento dai viaggiatori provenienti da Irlanda e Canada (+7%), Svizzera e Paesi Bassi (+5%). Forte e crescente attrazione esercita anche il **turismo outdoor (all'aria aperta), in particolare nelle aree interne dell'Italia e le zone dei laghi**, interessante l'aumento delle richieste di itinerari trekking proveniente dai Paesi Bassi (+15%) (Fonte: elaborazione Campagna Amica su dati ONT - Osservatorio Nazionale del Turismo - Enit).

I principali dati dei flussi aeroportuali per l'estate 2018

Secondo l'indagine svolta da Forwardkeys sulle prenotazioni aeree, gli arrivi in tutti gli aeroporti italiani nell'estate 2018 (periodo 23 giugno - 31 agosto) saranno 1.133.886 (+1% rispetto allo scorso anno), con un **aumento del 4% per il mese di agosto** e picco nella **settimana di Ferragosto (+7%)**. Dall'analisi emerge **l'aumento delle prenotazioni dagli Stati Uniti** (+ 20% rispetto allo stesso periodo del 2017), positivi anche Spagna (+2,7%) e Cina (+3,9), mentre dalla Germania la quota relativamente bassa di prenotazioni aeree conferma che per raggiungere l'Italia i **tedeschi preferiscono l'automobile**.

I principali aeroporti di provenienza verso l'Italia sono New York, Londra e Madrid, che insieme coprono il 14% del mercato. Gli aeroporti americani di San Francisco (+29,4%), Washington (+25,6%), Miami (+18,5%) e New York (+16%) registrano gli aumenti più consistenti. Tra gli aeroporti italiani di destinazione, rispetto all'estate 2017, si registrano aumenti considerevoli su Bari (+26,3%), Cagliari (+25,2%) e Genova (+19,9%), crescono anche Roma Fiumicino (+3%), Milano Malpensa (+3%) e Venezia (+5,3%).

Analizzando i dati - in base ai ritorni prenotati - per permanenza (durata del soggiorno), aumentano rispetto all'estate 2017 i viaggiatori che soggiornano da 9 a 13 notti (+6,1%). Più di 6 arrivi su 10 sono motivati da ragioni di "svago" (leisure), in aumento (+1,7%) rispetto allo stesso periodo del 2017, **la maggior parte dei visitatori viaggia in coppia**, si registrano comunque incrementi delle prenotazioni anche per più di 3 passeggeri e gruppi da 6 a 9 passeggeri (+3,7%). (Fonte: elaborazione Campagna Amica su dati Enit e Forwardkeys).

Previsioni per l'autunno 2018

Non è semplice prevedere con anticipo quale sarà l'andamento per l'autunno considerando la tendenza in progressivo aumento delle prenotazioni lastminute. Incrociando e analizzando i dati previsionali disponibili tuttavia **per l'autunno 2018 la domanda turistica, in particolare estera, sarà caratterizzata da segnali decisamente positivi**. Secondo uno studio condotto dall'Enit sulla domanda turistica organizzata, si registreranno aumenti dei flussi turistici provenienti da: Austria, Svizzera, Paesi Bassi, Francia, Irlanda, Spagna, Repubblica Ceca, Ungheria, USA, Cina, Giappone, Corea, Australia. Mentre si confermano relativamente stabili (salvo pochi casi con lievi cali) gli arrivi da: Germania, Belgio, Inghilterra, Danimarca, Finlandia, Norvegia, Svezia, Russia, Canada, Brasile, Argentina.

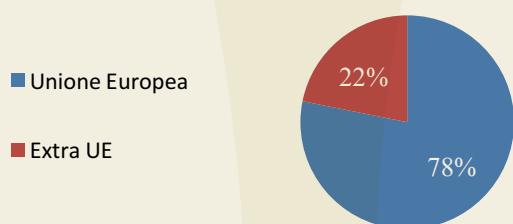
Secondo le stime di Forwardkeys per la stagione autunnale si prevede una crescita del traffico aeroportuale verso l'Italia. Gli arrivi negli aeroporti dal primo settembre al 31 ottobre 2018 aumenteranno del +1,6% rispetto allo stesso periodo del 2017. **I primi tre Paesi d'origine della domanda straniera** si confermano gli **Stati Uniti**, che proseguiranno il trend in crescita già rilevato per il periodo estivo (+10,9%), seguono **Germania e Inghilterra**, sebbene si prevedano flussi stabili o in lieve calo, aumenteranno (+4,7%) gli arrivi dalla Spagna. Le principali città di provenienza (origine) sono Londra e New York, seguono Parigi e Madrid. Oltre New York l'andamento positivo si conferma in generale per molte delle città americane. In aumento gli arrivi da Madrid (+12,9%) e Francoforte (+8,9%). (Fonte: elaborazione Campagna Amica su dati Enit e Forwardkeys).

Principali novità nei collegamenti aerei verso l'Italia scaricabile [qui](#).

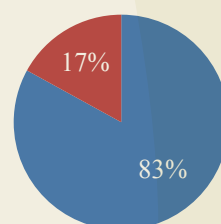
La domanda estera agrituristica in Italia per principali Paesi di provenienza

Provengono dall'area europea 8 ospiti stranieri su 10 degli agriturismi italiani. La maggior parte proviene dalla Germania (con oltre 490 mila arrivi e oltre 2,9 milioni di notti), a seguire gli ospiti provenienti da Paesi Bassi, Francia, Svizzera, Stati Uniti e Regno Unito. Aumentano gli ospiti provenienti dall'Est Europa, in particolare la Polonia. Anche per la durata dei soggiorni sono in testa i tedeschi (6 giorni), seguono i polacchi (5,8 giorni), gli olandesi (5,7 giorni), e i belgi (5,5 giorni). In media (su base annua) gli stranieri soggiornano 5 giorni e gli italiani 3, nel periodo estivo le medie si incrementano di circa il doppio.

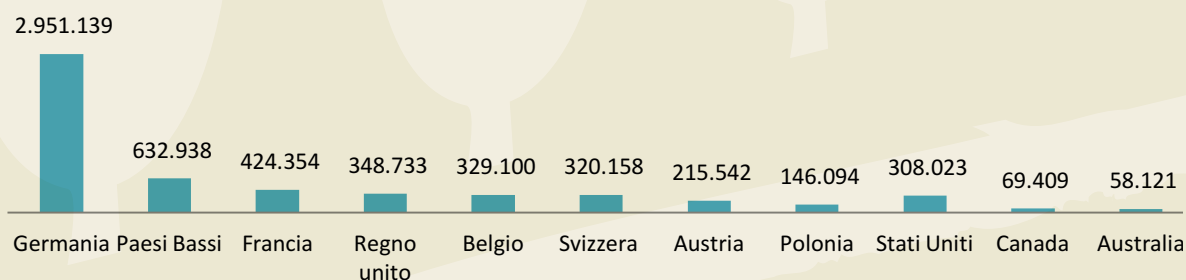
Arrivi per aree di provenienza degli ospiti stranieri



Presenze per aree di provenienza degli ospiti stranieri



Numero di presenze per principali Paesi di provenienza



Permanenze medie per principali Paesi di provenienza (numero di giorni)



Fonte: elaborazioni Campagna Amica su dati Istat 2017

Requisiti di base per un'accoglienza autentica e di qualità

L'ospitalità

Il ricevimento dell'ospite all'arrivo, da parte del padrone di casa, un suo familiare o un collaboratore, è uno dei momenti più importanti, in cui si deve trasmettere una "buona impressione", stabilire "empatia", **dare subito conferma all'ospite della bontà della scelta effettuata**. All'arrivo degli ospiti che alloggiano prevedere un **omaggio di benvenuto con prodotti aziendali** e tipici del luogo è certamente un segnale di cortesia molto importante e predispone per una "buona relazione". Altrettanto importante è la **reperibilità del padrone di casa**, meglio se stabilmente residente in azienda; e la disponibilità, in ottemperanza agli impegni (e/o imprevisti) richiesti dall'attività agricola, ad accompagnare gli ospiti nella **visita dell'azienda, con lo scopo di evidenziare gli aspetti caratteristici dell'attività agricola**, con particolare riferimento alle produzioni aziendali eventualmente destinate alla ristorazione e vendita diretta, e alle caratteristiche ambientali del luogo.

La ristorazione

Oltre quanto stabilito dalle leggi regionali circa **l'apporto di prodotti propri** e locali, per la preparazione dei piatti, è sempre consigliabile impiegare i **prodotti provenienti da agricoltori preferibilmente della rete Campagna Amica, fattorie, botteghe e mercati a km 0 del territorio** (locale o regionale), fatti salvi i prodotti obiettivamente non reperibili sul territorio regionale. Nell'approvvigionamento di prodotti dare preferenza alle specialità a denominazioni d'origine **DOP e IGP (per i vini DOCG, DOC e IGT) e ai prodotti biologici** è certamente la scelta migliore. È molto importante **indicare e raccontare sempre all'ospite le produzioni proprie disponibili per la vendita diretta e impiegate in cucina per la preparazione della prima colazione e degli altri pasti principali (ricordando che la somministrazione è sempre un momento privilegiato per dispensare buoni consigli sull'educazione alimentare)**. **Il menu dovrebbe riportare una sintetica descrizione dei piatti offerti, dei principali ingredienti e degli allergeni** eventualmente contenuti (cfr. sezione normativa), proponendo ricette della casa realizzate con prodotti locali, o comunque ricette tipiche del luogo, con l'utilizzo di prodotti freschi e di stagione. Non è consigliabile l'offerta di ricette manifestamente estranee alla tradizione o alla produzione locale/regionale.

Si raccomanda sempre di rispettare le regole di base e i disciplinari sottoscritti al momento dell'adesione alla rete degli Agriturismi di Campagna Amica/Terranostra, per contribuire costantemente alla riconoscibilità del vero agriturismo italiano e all'innalzamento continuo della qualità dei servizi. Il rischio è di essere percepiti come una tra le tante offerte, senza peculiarità e senza identità, prive della fondamentale connotazione agricola, di cui talvolta si legge nelle recensioni negative che si trovano sul web.

Sicurezza alimentare per la somministrazione di pasti e bevande

Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori - Regolamento UE 1169/2011

Il Regolamento UE n. 1169/2011 (versione integrale [qui](#)) del 25 ottobre 2011 (artt. 9, 10, 44 e allegato II) prevede **l'obbligo di indicare ai consumatori qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico** elencato nell'allegato II, o derivato da una sostanza o un prodotto elencato nello stesso allegato, che possa **provocare allergie o intolleranze** usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata. Il Regolamento consente agli Stati Membri dell'Unione Europea di adottare proprie disposizioni in materia di comunicazione ai consumatori. La **Nota del 6 febbraio 2015 del Ministero della Salute** recepisce quanto stabilito dall'articolo 44 paragrafo 2 del Regolamento UE n. 1169/2011. In particolare, con riferimento agli esercizi di somministrazione di pasti e bevande, la Nota prevede che **l'indicazione dei piatti contenenti allergeni possa effettuarsi sul menu, o su apposito registro da consegnare su richiesta al cliente, oppure chiedendo informazioni al personale di servizio, che deve essere opportunamente formato** allo scopo. In quest'ultimo caso deve essere comunque disponibile una **documentazione scritta, sia per la formazione del personale, sia per gli addetti ai controlli**. Per ulteriori approfondimenti [qui](#)

Elenco degli allergeni e come comunicarli agli ospiti

Le informazioni sulla presenza di allergeni (Allegato II, Reg. UE 1169/2011) nei cibi preparati può essere fornita agli ospiti: per **via orale, scritte su una lavagna, sul menù** (esempio: "Tagliolini del campo" - contiene: *glutine (grano), uova, mandorle*) **in un apposito opuscolo o kit informativo, tramite supporti tecnologici** (applicazioni per smartphone, QR code, ecc.); può essere inoltre manifestazione di particolare attenzione e cura chiedere all'ospite di segnalare eventuali allergie o intolleranze già nella fase di prenotazione. In tutti i casi segnalare sempre che le **informazioni sugli allergeni saranno date a voce, indicando per iscritto, in maniera chiara, in luogo visibile (o nel menù)** una dicitura come da modello scaricabile [qui](#) insieme all'elenco completo degli allergeni (anche in inglese, francese, tedesco e spagnolo).

