



Agroalimentare - Turismo caseario, rapporto: nel 2024 il 32,7% dei turisti italiani ha partecipato ad attività sul mondo del formaggio

Roma - 19 giu 2025 (Prima Notizia 24) In questi anni, le cooperative sono riuscite ad offrire esperienze territoriali e gastronomiche in grado di coinvolgere i visitatori, favorendo un circolo virtuoso.

Tra agriturismi, gelaterie, musei, spacci e programmi di degustazione, oggi le cooperative lattiero-casearie di montagna si organizzano per accogliere il flusso sempre più in aumento di turisti slow con un'offerta di servizi che va ben oltre la produzione di latte e formaggi: se, da una parte, i prodotti lattiero-caseari sono un valore aggiunto per le destinazioni turistiche, dall'altra, in questi anni, le cooperative sono riuscite ad offrire esperienze territoriali e gastronomiche in grado di coinvolgere i visitatori, favorendo un circolo virtuoso. A confermarlo sono i dati del "Primo rapporto sul turismo ed il mondo caseario, 2024", curato da Roberta Garibaldi per l'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, secondo cui il 32,7% dei turisti italiani ha preso parte ad almeno un'attività sul mondo del formaggio negli ultimi tre anni, il 7,3% in più rispetto al 2021. In Val Pusteria (Alto Adige), la Latteria Sociale Tre Cime Mondolatte ha riorganizzato le sue strutture, e sviluppato proposte tematiche per arricchire l'esperienza di viaggio dei turisti, che possono seguire il ciclo di produzione assistendo in diretta al lavoro dei casari, grazie ad una galleria con ampie vetrate. "Questa iniziativa rappresenta un ottimo esempio di come si possa unire tradizione casearia e accoglienza turistica. Offrire ai visitatori la possibilità di osservare la produzione dal vivo e conoscere la cultura del latte attraverso spazi museali e multimediali, valorizza il lavoro dei casari e degli allevatori e rafforza la consapevolezza sul valore della produzione locale e sostenibile", ha evidenziato Annemarie Kaser, direttrice Federazione Latterie Alto Adige. "Il turismo legato al mondo del latte e dei formaggi può potenzialmente contribuire alla rivalutazione e alla rivitalizzazione delle aree montane, non solo nei periodi dei grandi esodi ma anche in tanti altri periodi dell'anno, favorendo una maggiore continuità di introiti per il territorio, le aziende e le comunità locali", ha affermato Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari. "Ecco perché con 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', il progetto promosso dal settore lattiero-caseario dell'Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea cerchiamo di suggerire quelle proposte esperienziali che da un lato, avvicinano le nuove generazioni al mondo lattiero-caseario; dall'altro sostengono l'economia di territori montani non sempre vocati al turismo di massa", ha aggiunto Guarneri.

(Prima Notizia 24) Giovedì 19 Giugno 2025

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it