

Il 2017 è stato l'anno del turismo sostenibile e il 2018 è l'anno dedicato al cibo italiano: partendo da queste sollecitazioni gli undici saggi che compongono il volume costituiscono un'occasione importante per riflettere scientificamente sul nesso che lega il viaggio enogastronomico alla sostenibilità; si tratta di un binomio che sempre di più appare centrale, a livello nazionale e globale, nella costruzione di innovative filiere turistiche.

Gli autori offrono un articolato *corpus* di dati scientifici, riflessioni teorico-metodologiche, analisi di buone pratiche, delineando anche suggerimenti e proposte operative, per cercare di dare delle risposte ad alcune delle problematiche irrisolte del nostro turismo enogastronomico.

Il volume mette in relazione il turismo con la dimensione gastronomica, descrivendo una realtà dinamica oggi in forte crescita e sviluppo; a fianco di eccellenze territoriali e di *best practice*, vi sono però ambiti e contesti che, seppur ricchi di patrimoni enogastronomici, mostrano una maggiore difficoltà a essere valorizzati, soprattutto a causa di una scarsa volontà e capacità di costruire reti e relazioni sovralocali. Il libro analizza luci e ombre del viaggio enogastronomico, tentando di offrire uno sguardo articolato e aggiornato su una molteplicità di aspetti e situazioni che caratterizzano il turismo nel nostro Paese: una serie di riflessioni che gli autori propongono, quale fattivo contributo di analisi critica e dibattito, a quanti, a vario titolo, studiosi e operatori del settore *in primis*, sono interessati a comprendere cosa accade realmente nell'appassionante e variegato mondo del turismo enogastronomico.

Un libro quindi che unisce teoria e pratica, indagine di campo e riflessione critica e che può diventare un utile strumento di comprensione del fenomeno.

Paolo Corvo dirige il Laboratorio di Sociologia dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, dove insegna Sociologia generale e metodi di ricerca sociale, Culture del viaggio e dinamiche sociali e Sociology of consumption. Si occupa di tematiche relative a cibo, alimentazione e consumi, qualità della vita, benessere e felicità, sviluppo locale e turismo enogastronomico sostenibile.

Gianpaolo Fassino, antropologo, lavora all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo-Bra, dove si occupa dello sviluppo del progetto "Granai della memoria" (www.granaidellamemoria.it). I suoi interessi scientifici sono rivolti principalmente all'antropologia dell'alimentazione e alla storia delle discipline demo-etno-antropologiche.

 **FrancoAngeli**
La passione per le conoscenze

€ 24,00 (U)

ISBN 978-88-917-6140-8



9 788891 761408

1805.33 P. Corvo e G. Fassino (a cura di)

VIAGGI ENOGASTRONOMICI E SOSTENIBILITÀ

Viaggi enogastronomici e sostenibilità

a cura di Paolo Corvo
e Gianpaolo Fassino

**Turismo, consumi,
tempo libero**

FrancoAngeli