



Food, Urso: «Le Guide de L'Espresso fanno scoprire eccellenze italiane»

## Descrizione

(Adnkronos) «Anche quest'anno le rinomate guide de L'Espresso daranno visibilità a 1.000 ristoranti e a 1.000 vini d'Italia, valorizzando così tante nostre eccellenze italiane che non sempre riescono a essere intercettate». Lo afferma il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso nel videomessaggio inviato in occasione della presentazione dell'edizione 2026 de Le Guide de L'Espresso, tenutasi al Teatro Arcimboldi di Milano.

«L'enogastronomia rappresenta sempre più un fattore identitario e attrattivo, anche grazie ai flussi di visitatori internazionali», prosegue il ministro, «portando benefici concreti alle economie locali. Lo dimostrano i numeri, con l'aumento del +176% dei soggiorni dedicati al turismo enogastronomico: 2,4 milioni di presenze e una spesa internazionale di quasi 400 milioni di euro nel 2024, in crescita netta del 9% rispetto all'anno precedente».

«Da esperienze di nicchia, all'inizio degli anni 2000, oggi le motivazioni di viaggio legate all'enogastronomia sono una vera e propria tendenza globale», precisa Urso, «in cui il Made in Italy si afferma sempre più, con ritorni in termini di valore, investimenti e ricchezza per il Paese. Il successo del settore parte sicuramente dal lavoro delle imprese agricole e manifatturiere. L'Italia vanta il primato in Europa per numero di prodotti agroalimentari riconosciuti dall'Ue: 328 generi alimentari certificati per origine e qualità e 530 vini qualificati per origine e metodo di produzione. La qualità della nostra arte culinaria e le competenze di chi lavora nel settore, inoltre, ci permettono di elaborare la materia prima e servirla in modo impeccabile, così da fidelizzare ogni tipo di consumatore, promuovendo gusti e tradizioni della cucina italiana, candidata a Patrimonio immateriale dell'Unesco», continua.

«Come governo siamo impegnati a valorizzare questo tesoro universalmente riconosciuto, sintesi di tradizione, innovazione, biodiversità e caratteristiche dei territori. Con la legge quadro sul Made in Italy abbiamo istituito un fondo per la promozione internazionale dei prodotti agroalimentari italiani e la formazione sulle tecniche culinarie, coinvolgendo anche le sedi diplomatiche nella diffusione della nostra cultura enogastronomica», aggiunge Urso. Inoltre, «a sostegno della ristorazione, ricordo la misura appena approvata che prevede la proroga delle concessioni dei dehors, la cui scadenza è stata spostata a metà del 2027. Vogliamo tutelare al massimo gli spazi di presidio della cura collettiva

che gli esercizi pubblici assicurano in termini di rigenerazione urbana e di ambienti di socialità , legalità e bellezza condivisa, apprezzata da tutti, inclusi soprattutto i turisti?•.

Infine, il disegno di legge sulle pmi, in corso di approvazione in Parlamento, offre per la prima volta una misura specifica per gli operatori Horeca, finalmente definiti in modo univoco, cos' da essere tutelati attraverso un trattamento uniforme e trasparente. Lo aspettavano da oltre dieci anni e noi lo abbiamo realizzato. Nello stesso importante provvedimento siamo intervenuti con una disciplina sul contrasto al fenomeno delle recensioni false, una problematica significativa e pregiudizievole per le imprese, per i consumatori e per la competitività del mercato. A riguardo, " anche grazie alle vostre Guide che riusciamo a celebrare e incentivare la nostra cultura dell'eccellenza, rafforzando il ruolo dell'Italia come punto di riferimento globale, tutti ce lo riconoscono, per arte, cultura e, naturalmente, gastronomia?•, conclude Urso.

••

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

### Categoria

1. Comunicati

### Tag

1. Ultimora

### Data di creazione

Ottobre 24, 2025

### Autore

redazione