

Indice

- p. 9 Introduzione
- 13 Capitolo 1
Introduzione e contesto del turismo enogastronomico in Puglia
- 1.1. Il turismo enogastronomico: definizione e rilevanza crescente nel panorama turistico italiano, 14
 - 1.2. La Puglia come destinazione enogastronomica d'eccellenza: un patrimonio unico e millenario, 21
 - 1.3. Le produzioni tipiche pugliesi: un tesoro di sapori, tradizioni e identità, 34
- 53 Capitolo 2
L'evoluzione dell'offerta enogastronomica pugliese. Dal prodotto all'esperienza immersiva
- 2.1. Il passaggio da un modello prettamente commerciale a un approccio esperienziale e sensoriale, 54
 - 2.2. Le aziende agricole e i frantoi: laboratori di gusto, conoscenza e didattica, 61
 - 2.3. Le cantine vinicole: percorsi tra i vigneti e innovazione nelle degustazioni, 66

- 2.4. Masserie storiche e ristoranti tipici: tradizione, accoglienza e narrazione culinaria, 71
- p. 77 Capitolo 3
Sfide, strategie e prospettive future per il turismo enogastronomico in Puglia
 - 3.1. Criticità attuali del settore: frammentazione, integrazione limitata e gap digitale, 78
 - 3.2. Strategie di cooperazione e integrazione della filiera per un'offerta coesa, 83
 - 3.3. L'importanza della digitalizzazione per la promozione e l'accessibilità dell'offerta pugliese, 93
 - 3.4. Conclusioni: verso un turismo enogastronomico pugliese più strutturato, innovativo e sostenibile, 101
- 113 Capitolo 4
Conclusioni e valutazioni finali
 - 4.1. La sintesi dei risultati: dalla ricchezza del patrimonio alle sfide per un futuro sostenibile, 113
 - 4.2. La roadmap per il futuro: integrazione, innovazione e sostenibilità come pilastri strategici, 117
 - 4.3. Raccomandazioni conclusive per gli attori del settore e per le politiche future, 127
 - 4.4. Riflessioni finali: verso un turismo enogastronomico pugliese di eccellenza, consapevole e duraturo, 135
- 139 Bibliografia