



HOME ([HTTP://WWW.DCOMMERCE.IT/](http://www.dcommerce.it/)) > DATI ([HTTP://WWW.DCOMMERCE.IT/CATEGORY/DATI/](http://www.dcommerce.it/category/dati/)) > COLDIRETTI E THE FORK SVELANO IL TREND DELL'ESTATE 2017: L'ENOGASTRONOMIA



DATI ([HTTP://WWW.DCOMMERCE.IT/CATEGORY/DATI/](http://www.dcommerce.it/category/dati/)) 18 luglio 2017  Redazione DCommerce  
 0 (<http://www.dcommerce.it/dati/2017/07/18/coldiretti-e-the-fork-svelano-il-trend-dellestate-2017-lenogastronomia/#respond>)

## Coldiretti e The Fork svelano il trend dell'estate 2017: l'enogastronomia

L'associazione e l'applicazione indagano le tendenze dell'estate: scoprire luoghi attraverso il gusto e mangiare in ristoranti tipici

C'è voglia di enogastronomia, di viverla e di assaporarla attraverso il gusto della tradizione e delle tipicità italiane. Lo dice Coldiretti, che, secondo una recente indagine, l'estate 2017 in Italia sarà all'insegna del buon mangiare. Italiani e stranieri in vacanza in Italia spenderanno per cibo e bevande circa **26 miliardi di euro** tra pasti al ristorante e acquisto di prodotti enogastronomici. Anche **TheFork**

(<http://anws.co/bpk3B/%7Bb85924d1-3e47-41f4-a509-9dce55f67f82%7D>), tra le principali app di prenotazione online dei ristoranti a livello globale, conferma il trend dopo aver analizzato le intenzioni della propria community di foodies.

## Esperienze enogastronomiche trainanti

**f** Secondo lo studio, quasi l'80% degli intervistati andrà in vacanza fuori città per una (28%) o due settimane (46%). Per il 44% di questi turisti, **l'offerta gastronomica è un fattore molto importante (39%) o fondamentale (5%) nella scelta della destinazione**. La quasi totalità prevede, inoltre, di organizzare, durante la vacanza, delle esperienze enogastronomiche: tra le più ambite si trovano **in degustazione di vini e/o prodotti locali (35%) e un pranzo o una cena in un ristorante premiato dalle guide gastronomiche (12%)**. A seguire nella "classifica" delle esperienze legate al Food&Wine anche i tour enogastronomici, le lezioni di cucina locale e il social dining.

## Cena al ristorante: l'esperienza enogastronomica più diffusa in vacanza

L'**83%** degli intervistati prevede di fare **uno o più pasti in un ristorante del luogo**, principalmente per la cena e oltre la metà ha stanziato tra **25 e 50 € a pasto a persona**. La disponibilità a pagare queste cifre si riferisce però a ristoranti che presentano un menù legato al territorio, dove le cucine preferite sono quelle di pesce e di specialità regionali, ancora meglio se con una vista panoramica memorabile. Le recensioni sui portali specializzati e i social sono – insieme al consiglio di parenti, amici e gente del posto – uno dei criteri più utilizzati nella scelta del ristorante in vacanza.

## Turismo enogastronomico: oltre il semplice consumo

«L'indagine conferma quanto l'esperienza enogastronomica sia diventata un elemento centrale nella vacanza» – spiega Roberta Garibaldi, esperta di turismo enogastronomico, nel direttivo della *World Food Travel Association* (<http://anws.co/bpk3E/%7Bb85924d1-3e47-41f4-a509-9dce55f67f82%7D>), nonché autrice di numerosi libri e saggi – «l'enogastronomia è diventata uno "strumento" privilegiato poiché racchiude e veicola tutti quei valori che il turista contemporaneo ricerca, ossia rispetto della cultura e delle sue tradizioni, autenticità, sostenibilità, benessere psico-fisico ed esperienza».

«Sebbene un buon pranzo con prodotti locali abbia sempre rappresentato un elemento fondamentale nella vacanza, oggi il turista si mostra sempre più interessato ad andare oltre al semplice consumo dei prodotti tipici e **aspira a conoscerne le origini, i processi e le modalità di produzione e, attraverso questi, il territorio, le vicende storiche, artistiche e sociali, la vita delle persone del luogo**. Non è quindi un caso che i turisti non ricerchino solo esperienze culinarie nei tradizionali luoghi del food ma una pluralità di attività enogastronomiche come tour all'insegna dell'enogastronomia, visite a cantine, lezioni di cucina ed esperienze di social eating. Senza dimenticare i festival e gli eventi a tema, molto diffusi in tutta Italia».

## Related Posts: