



Full frame shot of summer vacation accessories. Directly above shot of travel and beach equipment flat lay. They are arranged on wooden floor.

TheFork: Food & Wine, fattori di crescente importanza per il turismo

Postato da: Redazione il: luglio 19, 2017 In: slider, TREND METER

L'enogastronomia si conferma uno dei fattori a cui i turisti guardano con crescente interesse nell'**estate 2017**. Secondo una recente analisi della Coldiretti, quest'estate l'alimentare sarà la principale voce della spesa di italiani e stranieri in vacanza in Italia, che spenderanno per cibo e bevande circa 26 miliardi di euro tra pasti al ristorante e acquisto di prodotti enogastronomici. Lo conferma anche **TheFork**, tra le principali app di prenotazione online dei ristoranti a livello globale con una posizione leader nel mercato italiano, che ha analizzato le intenzioni della propria community di foodies.

Offerta enogastronomica: un fattore importante nella scelta della destinazione

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 fare esperienze enogastronomiche nel corso delle proprie vacanze. In particolare, il 35% degli intervistati punterà sulla degustazione di vini e/o prodotti locali e il 12% si concederà un pranzo o una cena in un ristorante premiato dalle guide gastronomiche. A seguire nella "classifica" delle esperienze legate al Food&Wine anche i tour enogastronomici, le lezioni di cucina locale e il social eating.

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 il servizio della cena. Quanto al budget destinato alla ristorazione, oltre la metà dei rispondenti ha stanziato tra 25 e 50 € a pasto a persona. Nella scelta del ristorante il 74% ritiene che sia molto importante o fondamentale che la proposta culinaria sia legata al territorio. Le cucine preferite in vacanza sono quelle di pesce e le specialità regionali, mentre per quanto riguarda l'atmosfera, la caratteristica più ricercata nei ristoranti delle località turistiche è la vista panoramica. 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**, 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».

«**Anche la recente ricerca** che abbiamo condotto in 11 Paesi del mondo indica che il 93% dei turisti ha partecipato ad almeno una esperienza legata al food & wine nel corso della sua più recente vacanza. E il recarsi in un ristorante per un'esperienza culinaria memorabile risulta fra le più richieste, essendo stata svolta dal 63% degli intervistati».

«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».

