



## Turismi

# Il turista gourmet e il foodie: il cibo si fa esperienza

31 condivisioni

CONDIVIDI SU FACEBOOK

CONDIVIDI SU TWITTER

E-MAIL

PRINT



I singoli individui sono oggi sempre più orientati alla ricerca di beni e servizi che abbiano in sé valori simbolici e non un mero valore d'uso. Il consumo delle esperienze turistiche riflette questa attitudine, con il turista che sembra affermarsi e definirsi proprio a partire da valori

simbolici, da sensazioni, da elementi cognitivi e affettivi che influiscono sul suo comportamento da consumatore.

In particolare, nel **turismo enogastronomico** consumare cibo non significa semplicemente consumare qualcosa che sia più buono di altri possibili elementi nutritivi in grado di ingenerare un senso di sazietà nell'individuo: significa compiere una serie di esperienze, non ripetibili altrimenti.

## **Il turista gourmet, l'identikit dell'esteta del cibo**

Ne sa qualcosa il **"turista gourmet"**, per il quale il cibo si fa esperienza e non è un mero prodotto: la sua è un'esperienza da esteta e **predilige l'unicità del piatto e dell'atmosfera.**

Il "gourmet" è una persona appassionata di cibo raffinato che tiene conto della qualità degli ingredienti, la mis en place e il luogo in cui viene gustato il piatto; è un esteta del cibo con notevoli conoscenze pregresse e considera l'atto del mangiare una vera e propria **esperienza da assaporare con tutti i cinque sensi.**

Particolarmente propenso al cibo di qualità e alla **haute cuisine**, il "turista gourmet" è un **turista informato e curioso**, attento al dettaglio, che vuole conoscere di persona lo chef e i processi di cottura della pietanza.

Tuttavia, se venti anni fa era un celebre chef o una grande tradizione gastronomica ad attrarlo, **oggi è più la voglia di scoprire i sapori di un territorio** insieme alla sua storia, alla sua arte e cultura, non disdegnando, tuttavia, il comfort e il benessere durante il viaggio. È l'edonista del terzo millennio, ovvero colui che fa della ricerca del piacere il proprio indirizzo di vita.

Il "turista gourmet" è in genere adulto, alla ricerca della qualità degli ingredienti e dell'armonia dei sapori. Dispone di un reddito medio-alto ed è disposto a spendere sempre di più.

**La crisi non è riuscita a bloccare questo cacciatore del gusto.** Casomai, lo ha reso più selettivo, più attento alla qualità e alla ricerca di originalità, portandolo a viaggiare oltre i percorsi più noti.

## **I nuovi turisti: i foodies**

La crescente segmentazione del mercato turistico ha portato negli ultimi anni alla diffusione di

**nuove tipologie di vacanza** (città d'arte, enogastronomia, ...) che sono andate ad affiancarsi a quelle tradizionali. Diventa quindi sempre più opportuno parlare di “**nuovi turismi**” e “nuovi turisti”; fra questi, certamente degna di essere raccontata è la caratterizzazione dei turisti chiamati “**foodies**”.

“

*Il termine “**foodie**” fu coniato nel 1981 da Paul Levy e Ann Barr, che nel 1984 pubblicarono il loro libro “**The Official Foodie Handbook**”. Da allora questo fenomeno turistico-culinario si è diffuso nel mondo, in particolare negli ultimi anni grazie al crescente interesse verso le tematiche legate al cibo.*

”

Il “**foodie**” si contraddistingue dall'austero esperto gastronomico: **non è un gourmet professionista**, tuttavia è **un intenditore** che conosce gusti e sapori e **ama il cibo**, lo studia, lo mangia ed è attento a tutte le novità culinarie.

Ha un approccio più amatoriale anche se “dilettantistico”, qui inteso nel senso del cultore di un hobby a 360°: infatti, se il gourmet cerca semplicemente il miglior cibo il “**foodie**” vuole saperne il più possibile e dà importanza all'impressione che riceve guardando, toccando e sentendo il profumo del cibo. È inoltre attento alla qualità e non si abbandona agli eccessi.

Il turista chiamato “**foodie**” è un turista che **apprezza il cibo in ogni sua sfaccettatura**, anzi innerva anche altri atteggiamenti di consumo: fa la spesa, cucina, sfoglia riviste di cucina o naviga in internet e per lui l'interesse per la buona tavola in tutte le sue sfaccettature è al primo posto.

Quello dei “**foodies**” è un universo che esercita una certa influenza su tutto ciò che ha a che fare con la cucina intesa nella sua accezione più ampia: ristorazione, cucina domestica, cibo, strumenti, perché sono scopritori e valorizzatori di prodotti, di territori e di luoghi di ristorazione.

Oltre a curare la cucina, sono fortemente interessati alle cene fuori casa, alla qualità del cibo e del vino, al turismo enogastronomico, alle trattorie e ai luoghi da aperitivo, al mangiare etnico e alla polisensorialità del cibo.

## **I foodies in cifre**

Ma quanti sono i “**foodies**”? Negli **Stati Uniti**, dove il fenomeno è partito, questo segmento conta **44 milioni di persone**, il **19,5% della popolazione** americana adulta.

I "foodies" in **Italia** rappresentano il **9,8%** della popolazione compresa tra i 15 e 74 anni, ovvero **4,9 milioni** di persone e crescono al ritmo di 250.000 persone l'anno.

Sono per lo più adulti d'età compresa tra i **35 e i 44 anni**, in maggioranza maschi (54%), appassionati di cibo e cucina e con una maggiore propensione all'acquisto di cibo di qualità.

In Italia il "foodie" trova ampia soddisfazione: da nord a sud, il Belpaese è ricco di eventi e sagre enogastronomiche in ogni stagione. Del resto, quale luogo migliore di espressione se non l'Italia?



**ROBERTA GARIBALDI**

 [Tutti gli articoli](#)

 [Profilo Autore](#)

 **71 Visite**

Topics: [food](#), [Turismo Enogastronomico](#), [Cultura](#), [Food Beverage](#), [Turismi](#)

---

Copyright © 2000-2014 eMarketing FormazioneTurismo.com  
Sede legale: Vico Il Alferio N° 3 - 86170 Isernia [IT]  
Registro Imprese Isernia N° IS-39431 / Partita iva 00874800949

