Turismi

Un turista a 360°: bisogni e cucina sana al centro della vacanza

7 condivisioni CONDIVIDI SU FACEBOOK CONDIVIDI SU TWITTER

E-MAIL PRINT

Il turismo enogastronomico è un turismo basato sulla riscoperta della tradizione e della **tipicità e autenticità dei luoghi** attraverso i cibi gustati a tavola, ed è una **forma di turismo culturale**. La tradizione, depositaria di fatiche contadine e di momenti di scarsità di mezzi economici, è un insieme di pratiche nate dalla necessità di sopperire alle difficoltà basilari, come sfamare una famiglia.

La tradizione a tavola può esser vista con nostalgia, oppure vissuta con uno spirito più contemporaneo e maggiormente attento ai problemi legati ai componenti degli ingredienti. L'**attenzione agli ingredienti** utilizzati in cucina va incontro a quei **turisti con bisogni speciali**, ossia coloro che amano l'esperienza enogastronomica ma devono fare i conti con alcuni problemi legati alla salute.

Enogastronomia e intolleranze alimentari

Questo gruppo comprende le persone affette da **celiachia, ipertensione**, i **malati di diabete**, gli **intolleranti** e gli **allergici** ad alcuni alimenti che, seppur desiderosi di sperimentare un turismo di riscoperta, pongono particolare attenzione al consumo di cibi contenenti glutine e farinacei, lattosio, zucchero e a cibi troppo grassi e salati.

È un **target in continua crescita** sia per la longevità prolungata sia per un aumento delle intolleranze. L'allungamento delle aspettative di vita di e la crescita dell'età media della popolazione sono fenomeni che influenzano sempre più anche il settore turistico e, di conseguenza, gli operatori devono tenere in considerazione nella costruzione della propria offerta questo target di domanda.

I turisti senior

Oggi il turista over 60 è curioso, viaggia tanto e a volte prenota online. È un **viaggiatore attivo**, partecipativo ed **esigente** che ha tanto tempo libero, una salute migliore rispetto ai coetanei di 20 anni fa e risorse economiche maggiori.

Nel 2014, secondo l'Eurostat, questo segmento di domanda è cresciuto più di quello giovanile e ha speso complessivamente per vacanza **53 milioni di euro**, una cifra considerevole se consideriamo che è un quinto di quanto l'Italia spende per le vacanze in un anno.

Quella dei senior è un segmento che esige un prodotto cucito su misura: dai gadget alla copertura assicurativa, dall'animazione all'accessibilità degli alberghi. Panifica in anticipo, predilige una vacanza di almeno 15 giorni e sceglie pacchetti "chiavi in mano", in gruppo o in formula aggregata.

I turisti con bisogni speciali

Tra i turisti con bisogni speciali non troviamo solo coloro con particolari esigenze sanitarie ma anche persone con differenti abilità: difficoltà motorie, ipovedenti o ipoudenti, **famiglie con bambini piccoli** o **donne in gravidanza**, nefropatici e tutti coloro che anche durante una vacanza non posso prescindere da cure sanitarie e da forme di assistenza.

L'intero sistema di offerta nel settore turistico si deve sempre più attrezzare e prestare un'attenzione particolare alla persona mentre è in vacanza, considerandone non solo particolari esigenze ma in generale anche la provenienza, gli usi e costumi, le pratiche culturali.

Di queste fanno indubbiamente parte le **abitudini alimentari**, che variano a seconda della popolazione e che riguardano non solo i cibi consumati e gli orari dei pasti durante la giornata, ma anche il modo di apparecchiare la tavola le abitudini durante il pasto.

Comportamenti alimentari e religione

Anche la religione è determinante nella scelta e nei comportamenti alimentari dei consumatori durante la vacanza: persone di **differenti religioni portano con sé esigenze diverse**. La maggior parte delle religioni attribuisce al cibo significati tali da giustificare la predisposizione di regole e attenzioni particolari.

Le principali religioni presenti nel mondo si caratterizzano per i loro articolati **precetti alimentari**, alcuni più noti, altri obiettivamente più complessi e meno conosciuti. In questo quadro allo stesso tempo complesso e interessante, sensibilità, attenzione e cura sono inclinazioni e competenze a cui gli operatori del settore devono volgere sempre più il loro sguardo.

La cucina sana a casa e in vacanza

L'alimentazione è sempre stata un argomento delicato e molto discusso perché è un ambito multidisciplinare e, in quanto tale, studiato secondo molti punti di vista. **Mangiare sano** non è soltanto una buona pratica per la nostra salute. È un'attitudine, un **atteggiamento responsabile** e vigile da assumere nei confronti della propria alimentazione.

La parola sano viene dal latino sanus, ma affonda anche le radici nel greco soter, che vuol dire salvezza ed ora, nell'epoca del **junk food**, è davvero una necessità.

Mangiare sano significa tante cose: **attenzione alla qualità dei cibi,** consapevolezza nella scelta, **educazione alla sostenibilità**, ma anche attenzione alla dieta, alle quantità ed alla varietà degli alimenti consumati, oltre che alle modalità di preparazione dei cibi.

Secondo la recente ricerca del **Censis** "Italiani e il cibo. Rapporto su un'eccellenza da condividere" (2015) gli **italiani sono sempre più attenti alla qualità dei prodotti alimentari** acquistati, perché spesso è indice di sicurezza e salubrità. Sono inoltre più consapevoli del fatto che il cibo aiuta a star bene, perché attraverso esso ci si può prendere cura della propria salute.

Il turista della cucina sana

In vacanza come a casa, il turista della cucina sana è colui che pone estrema importanza al cibo e al gusto, facendo attenzione non solo ad un apporto calorico equilibrato, ma soprattutto alla **qualità,** alla **stagionalità** e all'utilizzo o meno di additivi nei cibi.

È una persona che rispetta il proprio corpo, imparando ad ascoltare le sue reali necessità; predilige alimenti di stagione e bio, coltivati in **agricoltura biologica**; ama frequentare i mercatini bio, fiere e occasioni di incontro dove apprende trucchi e suggerimenti utili per mangiare sano e visitare i luoghi della produzione.

Pone **attenzione alle quantità**: più abbondanti e nutrienti saranno colazione e pranzo, light ed equilibrata la cena; pratica una sana attività sportiva o semplicemente fa del moto, cammina; impara a cucinare per non acquistare troppi alimenti preconfezionati, quindi pone grande rilevanza ai corsi di cucina offerti nei tour gastronomici; non esagera nell'assunzione di determinati alimenti quali zucchero, sale, caffè, tè, carni rosse, insaccati, formaggi.

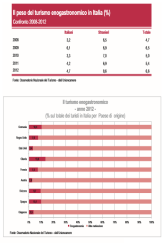
Il **turista della cucina sana** è in gran parte **donna**, a partire dai **30 anni** in su. Gode tendenzialmente di un **reddito medio alto**, naviga in internet e legge riviste che riguardano argomenti quali l'agricoltura biologica, il consumo critico e altri. È in sostanza un **turista alla ricerca della semplicità** e che ama tornare alle origini.

Altri Articoli Che Potrebbero Interessarti Sull'argomento

Il turista gourmet e il

Enogastronomia e cultura: due

Il buon cibo e il buon vino in



Culinary e Food Tourism: nuove

Turismo Enogastronomic

ROBERTA GARIBALDI

Tutti gli articoli

Profilo Autore

35 Visite

Topics: food,Turismo Enogastronomico, Cultura, Turismi

0 Commenti FormazioneTurismo.com 1 Entra

Consiglia Condividi Ordina dal migliore

Inizia la discussione...

Commenta per primo.

ANCHE SU FORMAZIONETURISMO.COM

Albergo Diffuso, dalla teoria alla pratica!

5 commenti • un anno fa

Maurizio Droli — Verba volant scripta manent', dicevano i latini. Il TIPO di contratto varia in base alla forma giuridica della società che

A tu per tu con Evolution Travel

2 commenti • un anno fa

Guendalina Vigorelli — ciao Daniele leggo solo oggi il tuo commento e mi dispiace che il tuo feedback sia così negativo. Posso chiederti

Hotel Social Marketing in 5 mosse: TripAdvisor

1 commento • un anno fa

Aldo Rosaspina — Bel post, davvero molto interessante. Qui ho trovato qualche altro suggerimento http://goo.gl/ydoUqk

Turismo Brasile: dati e tendenze per l'incoming in Italia

1 commento • un anno fa

italytravelcompany — Sicuramente un mercato importante che stiamo cercando di sviluppare attraverso il nostro portale :

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

ı sul nostro sito. Se continui ad
Informativa privacy