

smart BRABUS
edition #2

ADV

Natale di Roma:
riapre al pubblico il
roseto comun...

Passa a un nu
livello di banca

ADV

Turismo, Food travel: il cibo è la motivazione che spinge sempre di più a viaggiare

Roberta Garibaldi, Ambasciatore per l'Italia del World Food Travel Association, illustra per Citterio le nuove tendenze sul fenomeno del food travel

A cura di **Monia Sangermano** 20 aprile 2017 - 19:17



In occasione delle festività di primavera numerosi italiani si concederanno una mini vacanza, magari con un itinerario breve per la tradizionale gita fuoriporta. Oggi la scelta di una destinazione turistica è guidata da diversi fattori: “Il 93% dei turisti vuole vivere esperienze enogastronomiche memorabili in un viaggio, il 49% è spinto da ragioni legate all'enogastronomia, e l'84% dei turisti enogastronomici abbina esperienze culturali nel corso della sua vacanza” – è quanto afferma Roberta Garibaldi, Ambasciatore per l'Italia del World Food Travel Association, interpellata da Citterio, azienda leader nella produzione di salumi dal 1878

Citterio, da sempre lavora e produce i suoi principali salumi nei rispettivi territori d'origine, nel rispetto e in difesa dei principi regolati dai marchi DOP e IGP, rafforzando il legame tra il territorio e le sue ricette tradizionali.

Quello che offre Citterio è un vero e proprio viaggio del gusto, attraverso i sapori, i colori e le bellezze del territorio, un tour emozionante nei luoghi della provenienza e della tradizione, dove le ricette si tramandano nelle generazioni per portare in tavola antichi sapori:

– tra le limpide acque del Tagliamento, con le Alpi Carniche in lontananza, i colori caldi della natura, arroccato sulla sommità di un colle, dove l'aria fresca e aromatica delle Alpi si incontra con le correnti morbide e umide del Mare Adriatico si produce il **Prosciutto di San Daniele D.O.P a San Daniele del Friuli**,

– fra scorci suggestivi e panorami mozzafiato, immerso nelle colline parmensi, a Felino, si produce il **prosciutto di Parma D.O.P.**, uno dei prodotti Made in Italy più celebri al mondo,

– a Soprabolzano, a oltre 1200m di altitudine, si può godere di una vista magnifica che va dalle Alpi centrali alle spettacolari vette delle Dolomiti, Patrimonio dell'Umanità nasce lo **Speck Alto Adige I.G.P.**

– fra boschi, torrenti e vallate della Valtellina, a Gordona in provincia di Sondrio, nasce la **Bresaola della Valtellina I.G.P.**,

– ai piedi dei primi colli dell'Appennino modenese, dove crescono le ciliegie più buone e famose al mondo, dove arte e cultura si respirano in ogni angolo di strada, si producono i cotti e gli arrostiti Citterio. In un contesto ricco di tradizioni legate alla terra e al lavoro artigianale, nasce il **Grancotto di Vignola**, un'eccellenza italiana di qualità superiore,

– tra arte e agricoltura, a Santo Stefano Ticino, alle porte di Milano si produce il **salame di Milano** e la **mortadella Bologna I.G.P.**

Per scoprire di più visita il sito www.citterio.com,

Il turismo diventa così sempre più un "turismo del gusto" e i nuovi viaggiatori diventano dei "food traveller", amanti della buona tavola, sempre attenti alle nuove tendenze enogastronomiche, amano viaggiare e avere la possibilità di degustare prodotti tipici, adorano visitare cantine, aziende produttrici e agriturismi, non si lasciano scappare le sagre, gli eventi dedicati alla cucina o a singoli prodotti tipici.

"In Italia sono ormai diversi gli eventi in grado di trainare una destinazione, fino a spostare di un mese la stagionalità turistica come ad es. il cus cus festival di San Vito Lo Capo a Trapani" continua Roberta Garibaldi – "Insieme alla Toscana, al Piemonte e all'Emilia, che si confermano le mete preferite di sempre, grazie ad un palinsesto molto ricco di eventi per il 2017, che ha saputo valorizzare territori come Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, tra le mete preferite per vivere esperienze enogastronomiche del nostro Paese ha fatto il suo ingresso la Lombardia orientale, quest'anno Regione Europea della Gastronomia".

“Grazie anche alle nuove tecnologie il turismo si presenta oggi in una veste del tutto rinnovata: il 93% dei turisti leisure intervistati dalla World Food Travel Association partecipa ad esperienze enogastronomiche nel corso della vacanza” afferma Roberta Garibaldi – “Diviene quindi sempre più importante non solo crearne di nuove, ma anche renderle facilmente accessibili e acquistabili attraverso piattaforme tecnologiche specializzate” – conclude dicendo – “Un altro trend che sta sempre di più influenzando il food tourism è quello dell’Arte legata al cibo: un’offerta integrata tra cibo, vino, arte, design e paesaggio fa sì che l’Italia sia una delle mete del turismo del gusto in cima alle classifiche”