

TURISMO ENOGASTRONOMICO

15 esperienze food che stanno cambiando il turismo enogastronomico

DI MARIAROSARIA BRUNO, AUTORE
03 Febbraio, 2020



Foto Unsplash

f
t
p
in

Non solo pizza e street food. **L'esperienza enogastronomica più richiesta in Italia? Una cena memorabile al ristorante.** È quanto emerge dal **Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2020**, a cura della ricercatrice **Roberta Garibaldi**, in collaborazione con la *World Food Travel Association* e l'*Associazione Italiana Turismo Enogastronomico*. Il documento fotografa in maniera puntuale le tendenze in fatto di viaggi a tema food, le novità, la domanda e l'offerta.

Un'analisi importante non solo per conoscere il comportamento dei singoli viaggiatori, ma anche per comprendere in quale direzione stanno andando i flussi di visitatori nel nostro Paese. **L'enogastronomia, infatti, ha un ruolo sempre più centrale nella scelta delle destinazioni**, ma anche nell'organizzazione del viaggio stesso: **"Il 71% delle persone in viaggio vuole vivere esperienze enogastronomiche che siano memorabili**, mentre il 59% dei turisti dichiara che le esperienze a tema li aiutano a scegliere tra più destinazioni", afferma il rapporto.

Turismo enogastronomico: l'Italia e i nuovi viaggiatori foodies

L'**Italia**, proprio per il suo patrimonio enogastronomico, è una delle mete predilette di molti visitatori, con un **primato rispetto ai Paesi competitor**, che la vede primeggiare sui sei parametri scelti come indicatori: **produzioni di eccellenza, aziende vitivinicole, aziende olearie, imprese di ristorazione, musei del gusto, birrifici e Città Creative Unesco per l'enogastronomia** (che, nello specifico, sono **Parma e Alba**).

Anche nelle ricerche **sul web, il cibo italiano impazza**, stando ai dati Semrush: tra le parole più cercate tra il 2017 e il 2019, infatti, ci sono prodotti tipici della Penisola come il **Gorgonzola e la pizza**, mentre fra i trend topic, tra novembre 2019 e gennaio 2020, oltre alla pizza, troviamo gli **arancini, il Parmigiano Reggiano, l'ossobuco e il Pecorino romano**.



Foto: Unsplash

Tra i Paesi emergenti per il turismo enogastronomico, ecco il **Messico e la Cina**, dove rispettivamente il **73% e l'81% dei turisti leisure sono turisti enogastronomici**, per i quali le esperienze enogastronomiche rappresentano un fattore primario di scelta della destinazione.

Sono i **millennials** a fare da traino per il turismo enogastronomico, mentre nell'identikit del viaggiatore gourmet tipo c'è l'**ecletticità**, ossia la voglia di non fermarsi al food, ma di associare l'esperienza gastronomica a musica, festival e attività culturali.

Le 15 esperienze enogastronomiche più ricercate in Italia

Come anticipato, **l'esperienza culinaria memorabile** resta un classico ed è ciò che principalmente cercano i viaggiatori foodies in Italia, al primo posto della classifica che elenca le 15 esperienze food più gettonate nello Stivale. In seconda posizione, immancabile **l'esperienza fine dining in un ristorante gourmet**, seguita dal **cibo di strada**, che evidenzia un approccio alle radici culturali italiane, dalla cucina popolare alle tradizioni gastronomiche regionali.

E poi? Apprezzati gli **indirizzi storici, ma anche esperienze autentiche come la spesa nei mercati contadini, oltre alle esperienze "alcoliche" legate non solo al vino**, ma in generale alla produzione brassicola e alle distillerie.

Ecco qui di seguito la classifica delle 15 esperienze enogastronomiche più richieste nel Belpaese, secondo il *Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano 2020*.

1. Recarsi in un ristorante per una esperienza culinaria memorabile
2. Mangiare in un ristorante gourmet
3. Comprare cibo da un food truck
4. Recarsi in un ristorante o un bar storico/famoso
5. Visitare un mercato contadino o una fiera agricola
6. Partecipare ad un festival del cibo
7. Visitare un'azienda agricola o un frutteto
8. Visitare una cantina o percorrere in itinerario a tema
9. Partecipare ad un evento legato alla birra
10. Prendere parte ad un tour enogastronomico nella destinazione
11. Visitare un birrificio o percorrere un itinerario a tema
12. Visitare un'azienda di produzione agroalimentare
13. Visitare una distilleria o percorrere un itinerario a tema
14. Partecipare ad un evento legato al vino
15. Partecipare ad un corso di cucina

Siete dei viaggiatori food lover? **Ecco qualche idea per "dormire nel buono", nei luoghi del cibo con b&b e camere annesse.**

Qui invece trovate una panoramica degli chef che stanno investendo in strutture ricettive e hotelier.

A proposito di ospitalità, **venite a scoprire l'ultimo trend in ambito dolce: l'alta pasticceria negli hotel di lusso.**

Qui, infine, un viaggio intercontinentale attraverso **10 musei del cibo da non perdere.**

[Segui FineDiningLovers anche su Facebook](#)

POTREBBE PIACERTI



ARTICOLO

Corrado Scaglione: "Non bisogna mai smettere di imparare"



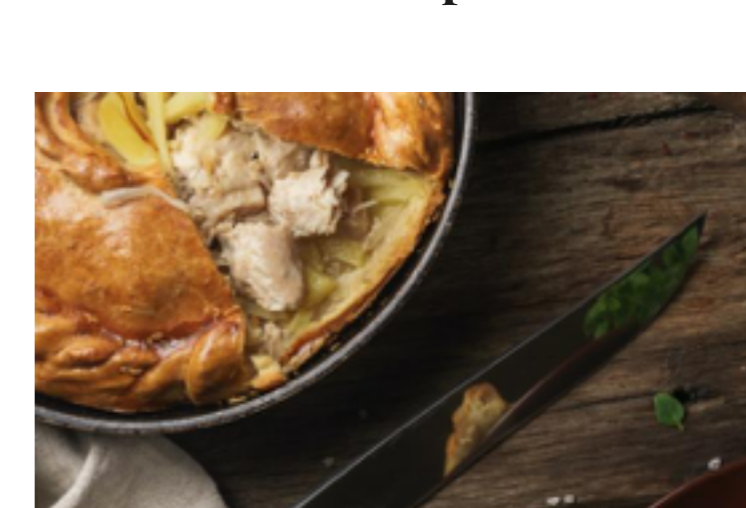
ARTICOLO

Chiacchiere artigianali d'autore: il dolce simbolo del Carnevale firmato dai migliori pasticceri



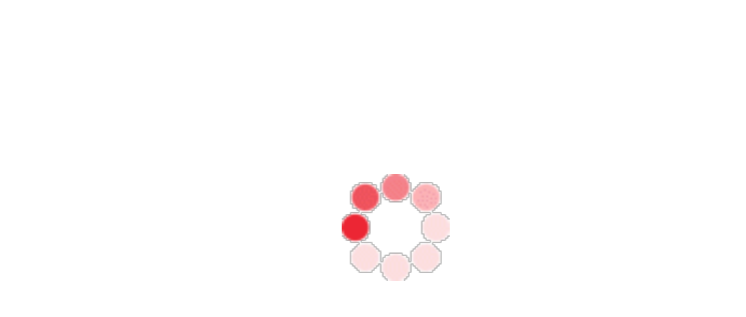
ARTICOLO

"Il lume di candela non basta, in tavola mettete voi stessi". Parola del maitre che aiuta a far innamorare a prima vista



ARTICOLO

Chicken Pot Pie: il comfort food definitivo



ARTICOLO

Manga e cucina, un matrimonio perfetto: quando il fumetto è per veri intenditori



ARTICOLO

9 ricette per un menu di San Valentino Gourmet



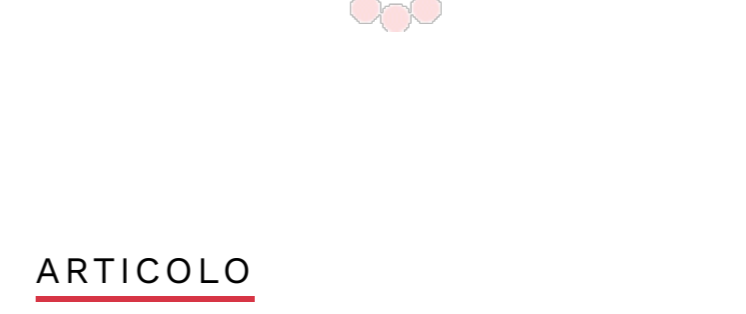
ARTICOLO

Il Carnevale è servito: i dolci della tradizione ti arrivano a casa



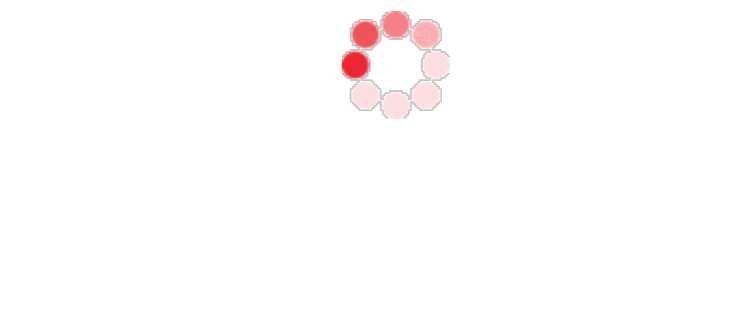
ARTICOLO

Uova e pancetta: tutte le ricette più golose



ARTICOLO

Dolci di Carnevale in versione light



ARTICOLO

San Valentino 2021: 14 vini per brindare all'amore

CONTENUTI CORRELATI

FOOD NEWS

Il Trentino è la "Regione vitivinicola dell'anno" per Wine Enthusiast

FOOD NEWS

Procida, Capitale italiana della cultura 2022: sapori e ricette per conoscerla con gli chef dell'isola

TURISMO ENOGASTRONOMICO

Oltrepò, al via il nuovo progetto di valorizzazione del distretto enoagroalimentare pavese

TURISMO ENOGASTRONOMICO

Come scegliere un ristorante: 9 consigli per trovare quello giusto

[ARTICOLO SUCCESSIVO](#)

News & Trends San Valentino 2021 Food and Drink Delivery Food News Libri di Cucina Food Design Galateo a Tavola	Food & Drinks Prodotti Tipici Trucchi in Cucina Street Food Birra Artigianale Vini Pregiati Tecniche di Cottura	Ricette Ricette di Carnevale Antipasti Primi Piatti Secondi Piatti Dessert Drink	Protagonisti Chef Famosi Talenti del Gusto Pizza d'Autore Bartender Interviste Chi è Chi	Dove Mangiare e Bere Indirizzi Interessanti Mangiare Bene a Milano Ristoranti Stellati Michelin Cocktail Bar Guida Michelin Turismo Enogastronomico	Eventi Eventi Enogastronomici S.Pellegrino Young Chef 50 Best Restaurants 50 Top Pizza LSDM Bocuse d'Or
--	--	---	---	--	--