Food travel, il fenomeno è servito

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” lo 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.
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 esempio 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” conclude Garibaldi. “Diviene quindi sempre più importante non solo crearne di nuove, ma anche renderle facilmente accessibili e acquistabili attraverso piattaforme tecnologiche specializzate. 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 si che l’Italia sia una delle mete del turismo del gusto in cima alle classifiche”.