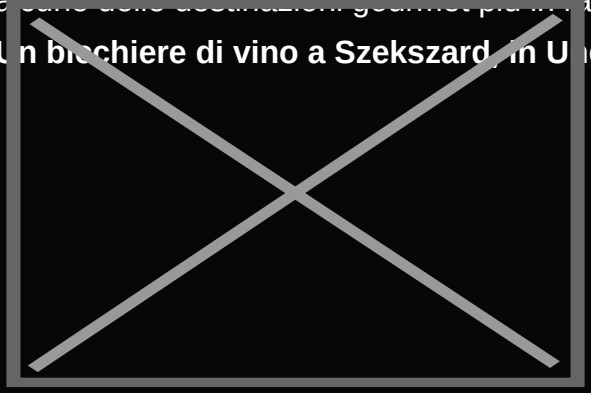
Booking.com rivela le destinazioni gourmet emergenti del 2018

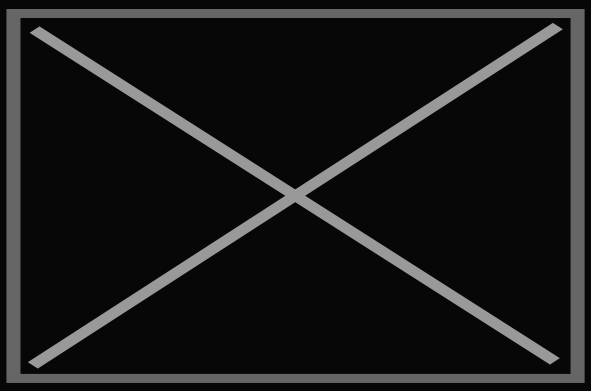
Una ricerca di **Booking.com** rivela che più di un terzo dei viaggiatori di tutto il mondo (il 34%) afferma di voler fare un viaggio a tema gastronomico nel 2018. Ma dove andare? Ci sono posti al mondo che sono quasi dei sinonimi per alcuni cibi specifici, come il Belgio per il cioccolato, gli Stati Uniti per gli hamburger o il Giappone per il sushi. Ma si tratta di destinazioni che, seppur “deliziose”, risultano un po’ scontate. Per aiutarti quindi a partire all’avventura di delizie culinarie meno conosciute, Booking.com ha usato i consigli di milioni dei propri clienti in tutto il mondo per creare una lista di alcune delle destinazioni gourmet più in rapida crescita, per farti venire l’acquolina in bocca.

Un bicchiere di vino a Szekszard, in Ungheria



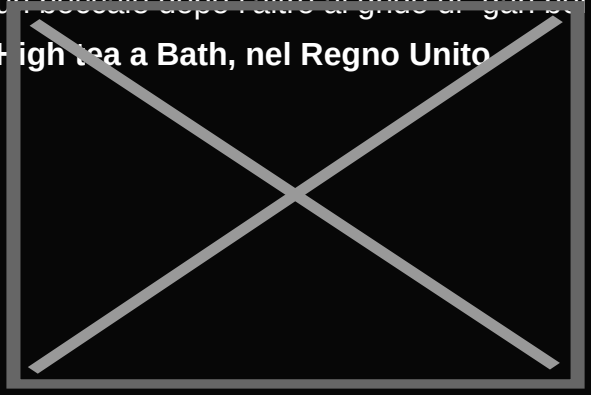
Lascia perdere la Napa Valley: secondo i viaggiatori di Booking.com, uno dei posti migliori da visitare se ti piace il vino è Szekszárd, in Ungheria. Capoluogo della provincia di Tolna, la regione vinicola di Szekszárd è, con i suoi millenni di attività, una delle zone di produzione vinicola più antiche di tutto il paese ed è rinomata per i suoi vini rossi corposi e dall’aroma speziato. Szekszárd produce molti vini di qualità e ha vinto numerosi premi in competizioni nazionali e internazionali.

Un bel boccale di birra a Tsingtao, in Cina



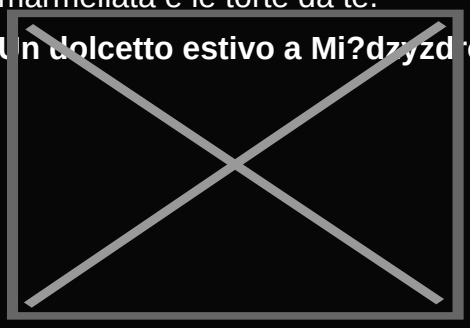
Città portuale di grattacieli, parchi e spiagge, Tsingtao è anche la città natale del secondo produttore di birra più grande di tutta la Cina, la Birra Tsingtao appunto, fondata nel 1903 da imprenditori tedeschi. Il Museo della Birra di Tsingtao celebra la storia di questa bevanda ed è situato, insieme alla vecchia fabbrica produttrice, nella strada della birra. Il Festival Internazionale della Birra di Tsingtao è un importante evento che si tiene nel mese di agosto e che rivaleggia con l'Oktoberfest di Monaco di Baviera per dimensioni e frivolezza. Preparati a svuotare un boccale dopo l'altro al grido di "gan bei", l'equivalente cinese di "alla salute".

High tea a Bath, nel Regno Unito



La tradizione tipicamente inglese del tè pomeridiano gode ancora oggi della popolarità di cui godeva in epoca georgiana, e lo dimostra il fatto che Bath è stata consigliata dai viaggiatori di Booking.com come uno dei posti migliori per l'high tea. E allora non c'è niente di meglio per provare questo mini pasto, ideale per alleviare il languorino pomeridiano, che la Pump Room: questa sala da tè è stata il cuore di Bath per ben due secoli e compare anche nei romanzi di Jane Austen: visitala per provare i suoi famosi mini sandwich, gli scones con la panna e la marmellata e le torte da tè.

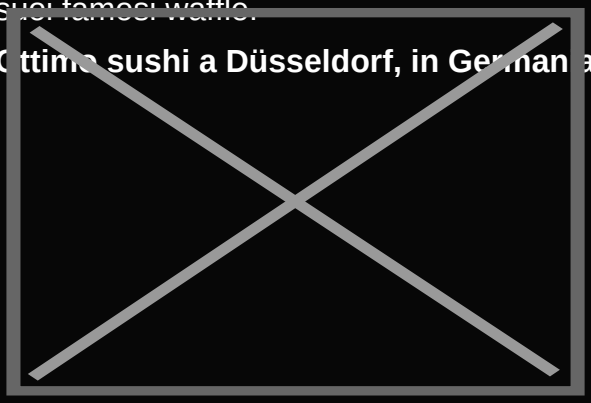
Un dolcetto estivo a Mi?dzyzdroje, in Polonia



Molto animata dai turisti in estate, Mi?dzyzdroje è una vivace cittadina nel nord-ovest della Polonia, sull'isola di Wolin, nel Mar Baltico. Risalenti al 14° secolo, i

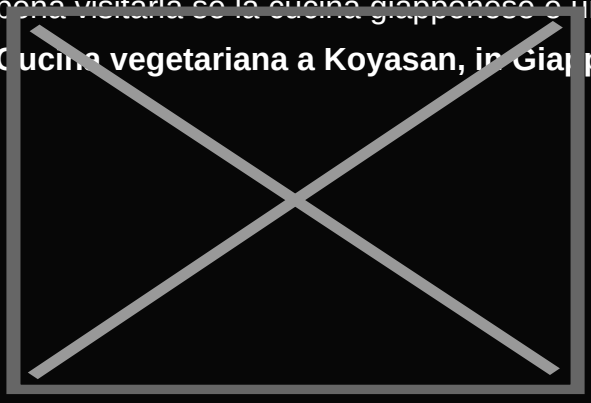
waffle sono da sempre una leccornia estiva in Polonia, e a Mi?dzyzdroje grazie ai venditori di waffle a ogni angolo di strada potrai assaggiare le decine di varietà disponibili. Secondo una ricerca di Booking.com, più di 6 viaggiatori su 10 (il 61%) afferma di scegliere una destinazione per la bontà della sua offerta gastronomica, così non sorprende che Mi?dzyzdroje sia così popolare tra i turisti per i suoi famosi waffle.

Ottimi sushi a Düsseldorf, in Germania



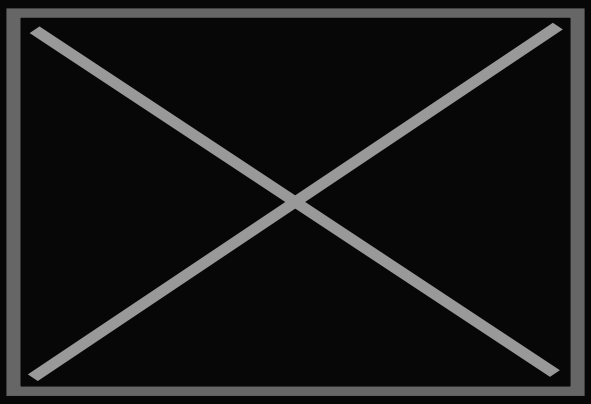
Ben il 49% dei viaggiatori afferma di voler essere più avventuroso quando si tratta di provare nuovi cibi in viaggio, ma perché non provare un grande classico in una destinazione inusuale? Meta rinomata per l'arte e la moda, Düsseldorf di sicuro non è la prima cosa che viene in mente quando si tratta di sushi. E invece, con la terza comunità giapponese in Europa, la città tedesca offre molti ristoranti giapponesi e sushi bar, e vale davvero la pena visitarla se la cucina giapponese è una delle tue passioni.

Cucina vegetariana a Koyasan, in Giappone



Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO, il Monte K?ya si trova sulla bellissima penisola boschiva di Kii, a più di 800 metri sul livello del mare. Tradizionalmente considerato sacro, è un importante luogo di pellegrinaggio per la scuola di buddhismo Shingon, i cui monaci e seguaci praticano una speciale dieta vegetariana, spesso vegana, chiamata "shojin ryori", ovvero "cibo della devozione". Prova alcune di queste prelibatezze negli antichi ristoranti della zona, risalenti a centinaia di anni fa. Se un viaggiatore su dieci si preoccupa di non poter seguire il proprio regime alimentare in vacanza, Koyasan è la destinazione perfetta per i vegetariani.

Salutismo a Canggu, Indonesia



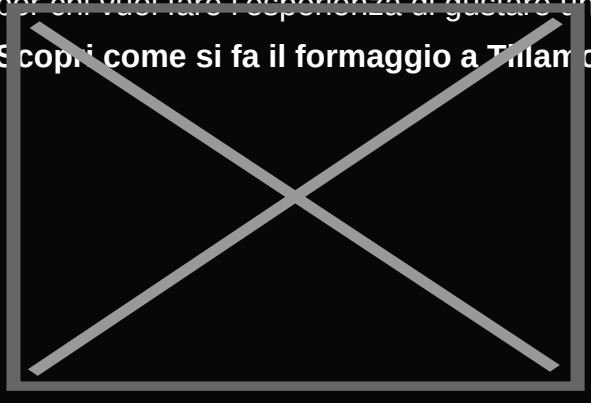
Villaggio costiero con ben 10 km di spiagge sulla costa meridionale di Bali, Canggu è un rilassante paradiso per i surfisti e per gli appassionati di cucina salutare, grazie ai suoi numerosi ristoranti di cucina indonesiana, l'ideale per rifocillarsi dopo una giornata passata sulle onde.

Cucina gourmet a Franschhoek, in Sud Africa



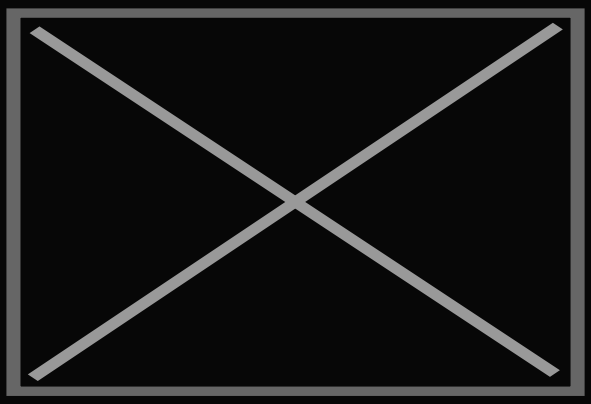
Il villaggio di Franschhoek, annidato nel distretto di Cape Winelands, nel Sud Africa, è conosciuto per essere la capitale gourmet del paese: attira infatti ogni anno viaggiatori locali e internazionali grazie ai suoi vigneti, ai suoi ristoranti famosi e alle sue dimore storiche. Se il 23% dei viaggiatori vuole visitare più ristoranti Michelin, Franschhoek è la meta perfetta per chi vuol fare l'esperienza di gustare un pasto gourmet firmato da un cuoco famoso.

Scopri come si fa il formaggio a Tillamook, negli USA



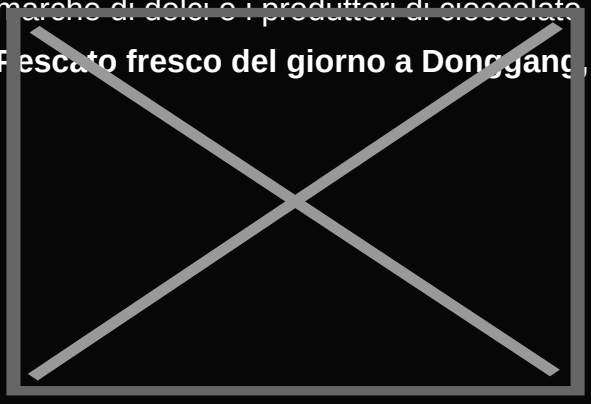
Situata sulla bellissima costa dell'Oregon, la Tillamok Cheese Factory produce da più di un secolo prodotti caseari di alta qualità. Al centro visitatori potrai scoprire com'è la vita nella fattoria, osservare la filiera di produzione e assaggiare alcune delle leccornie che la Tillamook ha da offrire.

Per gli amanti del cioccolato c'è Leopoli, in Ucraina



Leopoli è la città più grande dell’Ucraina occidentale e ospita un museo del cioccolato nel suo centro storico: qui potrai vedere come il cioccolato viene trasformato in deliziose prelibatezze e assaggiare quelle che ti ispirano di più. Questo ottobre a Leopoli si terrà anche il Festival Nazionale del Cioccolato, un evento che vedrà sul posto le migliori marche di dolci e i produttori di cioccolato artigianale ucraini.

Pescato fresco del giorno a Donggang, a Taiwan



Situato sulla costa occidentale di Taiwan, sullo stretto, Donggang ha uno dei porti pescherecci più grandi di tutta l’isola. Per questo il settore della pesca è molto vivace e il pescato fresco di giornata è disponibile praticamente in tutti i ristoranti. Visita il mercato del pesce di Donggang, pieno di banchi che vendono pesce fresco, frutti di mare essiccati, verdure e sashimi da far concorrenza al Giappone: qui potrai gustare un ottimo pasto a base di frutti di mare freschi con vista sul fiume che sfocia sullo stretto di Taiwan.