



Turismo - Turismo enogastronomico, gli italiani presi per la gola

Roma - 21 nov 2023 (Prima Pagina News) **Nel 2024 saranno sempre di più gli italiani che viaggeranno guidati dall'amore per il**

cibo.

Gli esperti di tendenze di viaggio concordano: sempre più spesso sceglieremo la meta per le vacanze in base al valore da dare all'esperienza vissuta. E se è vero che siamo un popolo di appassionati di cibo, gustare la cucina locale e provare sapori autentici sarà una delle attività più gettonate per il 2024 dai traveller italiani. Tramundi, il primo marketplace italiano di viaggi di gruppo organizzati, ha pensato a chi programma le vacanze in base ai ristoranti da provare selezionando 5 destinazioni imperdibili per una full immersion nella cucina locale.

01. In Marocco, una festa per i sensi Il Marocco è un Paese in cui l'arte culinaria è uno degli elementi più prestigiosi del patrimonio culturale: couscous, R'fissa, Tajine, Mrouzia e Pastilla sono i piatti più famosi di una cucina contraddistinta da una grande varietà di sapori e profumi, che mescola tradizioni berbere, arabo-andaluse ed ebraiche. Se il solo pensiero fa venire fame, basta scegliere un tour in Marocco che preveda di trascorrere un po' di tempo a Marrakech e Essaouira: la prima località è una festa per i sensi, non solo per profumi e colori ma anche per il gusto - imperdibile una degustazione di datteri e tè e una visita al mercato delle spezie; la seconda è obbligatoria se amate il pesce, i frutti di mare e i crostacei.

02. In India del Nord, paradiso veggie L'India del Nord è un paradiso per i vegetariani: complici le religioni locali e le loro prescrizioni, la cucina di questa parte del subcontinente indiano è piuttosto delicata, incentrata su verdure, legumi, riso e frutta che diventano speciali con l'aggiunta di salse, spesso agrodolci, e di spezie raffinate (peperoncino, menta e zafferano su tutte). Non manca poi il pane, che in India diventa naan, rooti e paratha. Un'idea originale per conoscere i sapori dell'India del Nord è quella di scegliere un tour che preveda una lezione di cucina indiana, da fare in compagnia di una famiglia del posto: occhio solo al peperoncino, evitarlo sarà davvero difficile.

03. In Messico, streetfood memorabile La gastronomia messicana è patrimonio dell'UNESCO: basterebbe questa notizia a far capire come la cucina di questo Paese sia una delle più interessanti, ricche e gustose del mondo. I cibi cambiano da regione a regione a causa delle differenze geografiche, climatiche, etniche e storiche: per generalizzare, il Nord del Messico è noto per la carne di manzo, il Sud invece, è conosciuto per i piatti con verdure piccanti e pollo. Un tour del Messico per gastrofanatici ha delle soste obbligate: la prima per degustare il pulque, una bevanda alcolica ricavata dall'agave; la seconda nello Yucatan, dove assaggiare il celebre Pollo Pibil in un ristorante gestito dalla comunità Maya; la terza (ma anche la quarta e la quinta) è necessaria per un approfondito assaggio di tutti i dolci più tipici venduti dagli ambulanti, dalle marquesitas all'arroz con leche, dalla cremita de coco ai dolci e ai succhi fatti con la chaya, antichissima pianta utilizzata in decine di ricette.

04. Come a casa, in Vietnam In Vietnam, a tavola, più si sta scomodi e più si mangia bene: i posti a conduzione familiare sono i migliori e non



è raro assaggiare delizie incredibili seduti in maniera spartana a tavoli senza fronzoli. Su Tramundi è possibile prenotare un tour del Vietnam che, oltre a portare alla scoperta di Hanoi, Hoi An e Ho Chi Minh, comprende una lezione di cucina a casa di una famiglia vietnamita. Dalla spesa al mercato alla lezione teorica, dalla parte pratica alla degustazione assieme alla famiglia ospitante: la cucina del territorio non avrà più segreti. 05. In Sicilia, regina del gusto Chi non vuole andare troppo lontano sa bene che l'Italia è la destinazione d'eccellenza per chi fa turismo enogastronomico: benchè in ogni parte del Paese ci siano posti incredibili che uniscono arte, storia e divertimento con la buona cucina, forse è la Sicilia la terra d'elezione per questi appassionati. Tramundi propone un tour che comprende una tappa a Modica per una degustazione di cioccolato, una visita guidata con assaggi inclusi alle celebri Cantine Florio di Marsala, un pit-stop presso una storica focacceria palermitana, la visita al mercato del pesce di Catania e un incredibile tour del parco dell'Etna, in cui i viaggiatori potranno visitare un'azienda di apicoltura e partecipare ad un laboratorio di smielatura, al termine del quale degustare miele artigianale e prodotti tipici della zona.

(Prima Pagina News) Martedì 21 Novembre 2023