



HOME PAGE

NOTIZIE

EVENTI E CULTURA

ENOGASTRONOMIA

TRASPORTI

HOSPITALITY

MOTORI

VIAGGI



POPULAR TAG

# RYANAIR (27)

# GRAND TOUR DELLE MARCHE (14)

# MARIA CARMELA COLAIACOVO (13)

# BARCELLONA (12)

# RIMINI (12)

# NAPOLI (11)

# MSC CROCIERE (11)

# UMBRIA (9)

[Il turista che arriva in Italia è alla ricerca di esperienze](#) > [Eventi e cultura](#) > [Il turista che arriva in Italia è alla ricerca di esperienze](#)



### Il turista che arriva in Italia è alla ricerca di esperienze

Cronache Turistiche Luglio 21, 2022 |



turismo esperenziale

**Gli stessi americani lo hanno battezzato “revenge tourism”,** il viaggio per recuperare il tempo perduto nei lockdown e che non si limita più al mordi&fuggi. Ma va a fondo delle abitudini di vita dei locali del luogo che si sta visitando e punta a portare a casa nuove abilità: dall’imparare a tirare la sfoglia e preparare l’autentico ragù alla bolognese. Dal soffiare il proprio vaso di Murano in fornace alla giornata in caseificio per realizzare la propria forma di parmigiano. Una grande opportunità anche di marketing territoriale per l’Italia



Caseificio

**Era il 1999 quando l'attore britannico Daniele Day Lewis, in vacanza a Firenze,** si ritrovò nel retrobottega di un artigiano calzolaio (si narra per sfuggire ai fan) e affascinato da quello che vedeva intorno a sé chiese di poter fare l'apprendista. Due estati fa in Salento, è stata invece la volta per Chiara Ferragni e Fedez di preparare una focaccia barese sotto l'occhio guardingo di una massaia locale. Si aggiunge alla lista Stanley Tucci che con il suo documentario "Searching for Italy", in onda su CNN, lo scorso anno ha girato la Penisola in lungo a caccia delle cucine più remote e autentiche.



tartufo

Se fino a qualche anno fa il turismo esperienziale rappresentava una piccola percentuale mai come nel 2022 sembra essere esplosa questa ultima mania soprattutto tra i turisti anglosassoni.

Secondo una ricerca Accor, leader dell'ospitalità globale, Il nostro Paese è in cima alla lista delle preferenze dei viaggiatori europei (al 33%) e di quelli globali (con il 26%).



Venizia Murano lavorazione di vetro

I tedeschi restano i nostri primi ospiti, seguiti dagli americani (statistiche Bankitalia). E soprattutto cambia la tipologia di turismo che i viaggiatori internazionali cercano in Italia. Gli americani lo chiamano Revenge travel quello che porta alla ricerca mete esotiche e poco battute e di esperienze straordinarie e local. “Revenge tourism” è stata anche la parola d’ordine del Bit di Milano (10-12 aprile). Un turismo che faccia giustizia del tempo perduto durante i lockdown e non si limiti più al mordi e fuggi del passato.

Un turismo che va per borghi, alla scoperta delle radici della cultura locale, e di quotidianità.

Cesarine.com: dagli Usa boom di prenotazioni di lezioni di cucina, visite ad acetaie, frantoi, caseifici (non solo cene). E non è un caso che realtà come Cesarine.com, la più antica rete di cuoche di casa, stia registrando i suoi più alti numeri di sempre, con mete già overbooked per l’estate. In compenso cambia la tipologia di esperienza che viene scelta. Se prima la rete delle cuoche di casa veniva scelta per sedersi alle loro tavole e degustare le specialità locali, ora i turisti non si limitano più a prenotare solo cene o pranzi ma almeno una cooking class (pasta fresca e ragù alla bolognese sono i piatti più richiesti dagli aspiranti allievi). E certe volte, vogliono fare anche il tour del mercato e delle botteghe per vedere “di che dimensione devono essere le uova per realizzare le tagliatelle”, capire se c’è modo di cucinare un ragù kosher e quale qualità di pomodoro serve per riprodurlo uguale a casa.

E non solo. “Non è più neanche il tour del mercato e la cooking class a soddisfare i ns clienti più affezionati dagli USA – dice **Davide Maggi**, founder & ceo di Cesarine.com – ci chiedono di andare a visitare acetaie, frantoi e caseifici”.

**L’esperienza culinaria è per l’Italia distintiva:** il food d’altronde è una delle maggiori industrie italiane che, secondo Istat, rappresenta circa il 15% del Pil ed è un’eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. Un turista tedesco o un cittadino Usa che nel 2022 viene in Italia ce l’ha senza dubbio nel suo itinerario di viaggio.

Una full immersion in caseificio per realizzare la propria forma di Parmigiano-Reggiano (spedita a casa almeno 24 mesi dopo)

**Andrea Aiolfi**, parmigiano, ha intuito questa tendenza qualche anno fa rivolgendosi a una particolare fetta di turisti via via allargatasi

negli anni: statunitensi in primis, di media età e alto spendenti e a tal punto appassionati di cibo da incentrare le loro ripetute visite nel nostro paese su questo aspetto, per approfondirlo, studiarlo e farlo proprio.

Per questa ragione ha fondato qualche anno fa la sua **Food Valley Travel & Leisure** con cui ogni anno mette a punto, nuove destinazioni, idee e tour: talvolta su suggerimento degli stessi turisti. Imparare ad andare per funghi e riconoscerli nella Val di Taro; alla ricerca (con cani addestrati) del tartufo nero di Fragno sull'appennino parmense, ancora poco noto ma prelibato. O, ancora, una battuta di pesca al pesce siluro (il più grande d'acqua dolce) sulle acque del Po. Secondo Andrea Aiolfi la curiosità del turista americano verso cibo, origini, storia e scoperta è spesso più sviluppata di quella dei connazionali.

Venezia in fornace a Murano a soffiare il vetro

**Marco Toffolon**, triestino di origine e veneziano di adozione, è primo concierge digitale in laguna. Il suo cellulare è di quelli da avere sempre in rubrica che si sia a Venezia per Biennale, Cinema o Carnevale: trova taxi, posto nei ristoranti indicati su tutte le guide (ebbene sì, son sempre gli stessi) ma non solo. Il suo numero se lo scambiano, gelosi, soprattutto turisti americani e UK e lui ogni giorno si inventa un modo per far scoprire loro luoghi ed esperienze oltre piazza San Marco, Biennale e Accademia. Ma lo scambio è in qualche modo reciproco: la categoria di turisti suoi clienti è spesso della tipologia repeaters e, per questa ragione desiderosi di scoprire ogni segreto della laguna: dalla visita degli orti e roseto dei frati a fianco alla Basilica della Salute, a quella dei ristoranti di pescatori di Pellestrina, delle vigne di Mazzorbo fino all'ultima mania a stelle e strisce: passare una giornata in fornace a soffiare il proprio manufatto da portare a casa avvolto nel pluriball e sistemato in mezzo ai vestiti per arrivare integro a casa

Le esperienze come trend per i colossi del turismo digitale

Sarà forse per questa ragione che i più grandi operatori si sono dotati di una sezione "esperienze": la stessa **Airbnb** che promette di incontrare persone appassionate del luogo da cui provengono e vivere con loro come un locale; a **Booking** che aveva iniziato con 60 città primarie a offrire le sue esperienze nel 2017 e oggi si avvale di una rete capillare di partner locali; fino a **Tripadvisor** che propone le più diverse esperienze locali.

### Si va per borghi, anche in Italia

E se le grandi città d'arte restano un'attrattiva importante, il turismo si allarga a nuove mete. Uno studio di AirDNA rileva nell'estate del 2021 una domanda di pernottamenti in città piccole e aree rurali superiore del 62% rispetto all'estate 2019. La ricerca riguarda gli Usa, ma lo stesso si può dire anche per il nostro Paese. Secondo un sondaggio di PaesiOnline i turisti internazionali che vengono in Italia vogliono visitare le piccole perle disseminate sul territorio della Penisola: non solo le più celebri come Portofino o Civita di Bagnoregio, ma anche alcune meno noti e con storie strabilianti. Da Roscigno Vecchia in Campania, custodita dal suo unico abitante; a Marzamemi (Sicilia) con le sue tonnare a quella Casperia, in Lazio, citata da Virgilio e vecchia di 3mila anni, fino a Rasiglia, attraversa da torrenti che le hanno fatto guadagnare l'appellativo di Venezia umbra. È "revenge tourism" anche per luoghi da sempre ai margini delle grandi rotte globali.

EVENTI E CULTURA VIAGGI

[Il Borgo siciliano di Marzamemi meta esclusiva dell'alta moda e della buona cucina](#)

### Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento \*