



Foodcations: estate 2020 in Italia a tavola con le Cesarine

Luglio 2020 – Quest'anno le vacanze si fanno in **Italia**. Dei 24 milioni di persone che si muoveranno infatti l'**86% sceglie di rimanere nel nostro Paese** e solo il 4,8% ha in programma di andare all'estero, contro il 26% del 2019. Lo segnala l'indagine sull'impatto dell'emergenza coronavirus realizzata da *Isnart- Unioncamere* su un campione rappresentativo di italiani intervistati nelle scorse settimane. È quindi il momento ideale per riscoprire le bellezze del Belpaese, anche a tavola. A differenza di altri Paesi, l'Italia può vantare una ricchissima varietà non solo di arte e paesaggi ma anche di cucina, prodotti e vini che spesso valgono un viaggio.

Durante l'emergenza Covid inoltre l'interesse per la cucina è esploso ecco che le **Cesarine**, la rete di cuoche e cuochi casalinghi più grande d'Italia, in una veste rinnovata e adeguata alle nuove normative, riaprono le porte delle loro case per accogliere tutti gli appassionati del cibo italiano. Da un lato c'è finalmente una lenta ripresa del turismo, un turismo che mai come quest'anno parla di italianità e sostenibilità. Dall'altro c'è l'estate, che chiama amici, lunghe serate, pranzi o cene in compagnia. È la stagione più bella e le persone hanno voglia e bisogno di uscire, di socialità, di stare insieme. Uno scenario che le Cesarine hanno attentamente analizzato e a cui hanno risposto con grande dinamicità riuscendo non solo ad adattarsi al contesto post pandemia ma creando un nuovo mix di offerta in grado di andare incontro soprattutto alla clientela italiana che durante il lockdown ha riscoperto l'amore per il cibo e le tradizioni culinarie locali. Il ritorno alla "normalità" è lento ma la voglia di stare tutti attorno alla stessa tavola, in gruppi ristretti e meglio se all'aperto, è sempre più grande. Per questa ragione le **1.500 cuoche** distribuite in più di **400 località italiane** hanno aperto le loro case, giardini e terrazze e studiato menù che rispecchiano la tradizione italiana. Creatività, innovazione tecnologica, estro e un pizzico di necessaria follia hanno da sempre caratterizzato il "saper fare" italiano ed è proprio questo insieme di doti infatti che hanno permesso alle Cesarine di sopravvivere ad una situazione che avrebbe potuto metterle in crisi, ma che invece ha dato loro un nuovo slancio.

Inoltre anche adesso che siamo tornati quasi alla normalità pre-Covid e che bar e ristoranti hanno aperto, forse non siamo ancora tutti pronti per tornare nei locali. Nonostante i numeri siano fortunatamente in calo, il virus sembra essere ancora in giro e certamente occorre fare molta attenzione. Come fare allora? Come godere della convivialità, ma in sicurezza? Sarà questa l'estate delle cene in casa? O ancora meglio in giardino e in balcone? Sicuramente sì. Basta rispettare (o far rispettare, se siamo noi ad aprire la casa agli ospiti) alcune semplici regole. Negli ultimi anni ad accogliere il maggior numero di turisti sono state le Cesarine delle grandi città d'arte come **Roma, Firenze, Venezia, Palermo, Napoli, Bologna e Milano**.

HOME FOOD S.r.l.

📍 **STRADA MAGGIORE 49, 40125 BOLOGNA (ITA) T. 051 220797 / info@cesarine.com**

P.IVA/C.F/Reg.Imp. 03416251209 | R.E.A BO-517649 | C.S. €18.344,27 iv

cesarine.com



Questa è l'estate giusta insomma per riscoprire l'Italia attraverso la sua cucina e i suoi prodotti. Turismo ed enogastronomia sono uniti in modo sempre più stretto ecco perché si parla sempre di più di **foodcations**, una parola composta da *food* e *vacation* che indica un modo di viaggiare che mette al centro il cibo, inclusa la ricerca di esperienze particolari, così come tradizioni e ricette della destinazione visitata. Non ci resta quindi in questa strana estate di riappropriarci del nostro Paese e di sostenere l'economia locale.

Riposarsi, ma soprattutto mangiare bene e in contesti diversi e autentici: è questa l'esigenza del viaggiatore moderno: fare esperienze enogastronomiche. Secondo l'Osservatorio di Home Food – le Cesarine*, il mercato dei tour è cresciuto così tanto da valere oggi, a livello globale, circa 150 miliardi di dollari su base annua. Una crescita dovuta soprattutto alla richiesta sempre maggiore, da parte dei viaggiatori, di ampliare orizzonti e provare esperienze inusuali e autentiche.

Cultura, e tradizioni dei luoghi visitati, sembrano essere i driver delle scelte nella ricerca delle esperienze. Senza distinzioni d'età: la tendenza vale per i *baby boomers* quanto per i *millennial* che preferiscono (67% vs 59% del 2017) spendere soldi in esperienze piuttosto che in una bella camera d'albergo, così come farne di nuove e inedite piuttosto che rilassarsi (67% anche in questo caso). Più nel dettaglio, la voce di spesa legata al cibo è aumentata del 61% dal 2017 al 2018. L'identikit di coloro che hanno riservato, negli ultimi anni, cene e lezioni di cucina sul portale delle Cesarine è rappresentato da nuclei familiari "maturi" (capifamiglia oltre i 50 anni), "capitanati" da donne – il 60% delle prenotazioni viene dal gentil sesso - con un elevato grado di istruzione e buona capacità di spesa.

Emanuela, napoletana, ceramista e appassionata d'arte racconta che, ancorché sempre apprezzato, il cibo è spesso solo una delle ragioni che portano i turisti alla sua tavola con vista mozzafiato sul Golfo: *"Gli ospiti che ricevo a casa sono tutti curiosi, amichevoli e calorosi. Spesso si presentano con fiori, vino o dolce, come se venissero a cena da amici, e passano molto tempo in cucina con me filmandomi ai fornelli mentre spiego le ricette"*

Nicoletta e Fabio, giornalisti in pensione e grandi giramondo a loro volta, oltre che Cesarini di lungo corso, raccontano invece di come negli anni abbiano registrato un aumentato interesse e curiosità dei loro commensali: *"Ci chiedono di tutto: il posto migliore dove comprare la carne a Milano, se ci sono mercati rionali in zona e se li accompagniamo, il segreto per la besciamella perfetta o la sbrisolona"*.

HOME FOOD S.r.l.

📍 **STRADA MAGGIORE 49, 40125 BOLOGNA (ITA) T. 051 220797 / info@cesarine.com**

P.IVA/C.F/Reg.Imp. 03416251209 | R.E.A BO-517649 | C.S.€18.344,27 iv

cesarine.com



Cesarine è una rete di cuoche e cuochi domestici dislocata su tutto il territorio nazionale e selezionate da Home Food, un'associazione fondata nel 2004 - con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e con la collaborazione dell'Università di Bologna -. Ad oggi sono più di 1.500 le Cesarine - che un tempo era il nome comune dato alle massaie romagnole- che organizzano nelle loro case, in più di 400 località italiane, piccoli e grandi eventi culinari per deliziare il palato di coloro che sono alla ricerca di tradizioni cucinarie spesso dimenticate. Vere e proprie custodi di un patrimonio enogastronomico sommerso, le Cesarine mettono la loro esperienza a disposizione degli ospiti per regalare un'esperienza autentica, all'insegna della qualità e del gusto.

Ufficio stampa Cesarine

ddl studio | T 02 8905.2365

Irene Longhin | E irene.longhin@ddlstudio.net | T +39 392 7816778

Mara Linda Degiovanni | E maralinda.degiovanni@ddlstudio.net | T +39 349 6224812

Elisa Giuliana | E elisa.giuliana@ddlstudio.net | T +39 338 6027361

HOME FOOD S.r.l.

📍 **STRADA MAGGIORE 49, 40125 BOLOGNA (ITA) T. 051 220797 / info@cesarine.com**

P.IVA/C.F/Reg.Imp. 03416251209 | R.E.A BO-517649 | C.S. €18.344,27 iv

cesarine.com