



Foodcations: la nuova tendenza viaggi sono le food experience

- ***L'analisi Coldiretti diffusa in occasione dello scorso BIT ha indicato che ormai 1/3 della spesa turistica è dedicata al cibo e sue esperienze***
- ***L'Osservatorio Home Food Le Cesarine* – la prima rete di cuoche-domestiche - registra nel 2018 una crescita, rispetto all'anno precedente, del + 120%***
- ***Americani – in primis da NY e Dallas - a guidare la classifica degli appassionati che si sono seduti al tavolo delle Cesarine, seguiti da tedeschi, svizzeri e francesi***

Maggio 2019 - 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.

Si è diffuso, soprattutto nei paesi anglosassoni, un nuovo termine per descrivere questa tendenza: *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.

Home Food S.r.l. Sede Legale e Operativa

Via Caprarie, 5 / 40124 Bologna / T. 051 220797 / F. 051 279848

P.IVA/C.F./Reg.Imp. 03416251209 / R.E.A. BO-517649 / C.S.iv € 12.432,44



L'Osservatorio di *Home Food Le Cesarine** – il network che raccoglie circa 600 cuoche-domestiche che propongono cucina regionale di qualità nelle loro case – più nello specifico registra che la spesa turistica degli stranieri in Italia è di 36,4 miliardi di euro all'anno, di cui 12 spesi in cibo ed esperienze enogastronomiche.

Di questi 12 miliardi, 3 sono stati spesi in “occasioni di consumo di cibo al di là della ristorazione tradizionale”. Esperienze che si declinano in diverse forme: lezioni di cucina, *social eating* e *home dining* soprattutto. Le Cesarine, la più “antica” ed estesa rete italiana aggiunge una finalità ulteriore: far provare e conoscere agli ospiti la cucina tradizionale e l'autentica ospitalità italiana preservando e continuando la tradizione regionale.

Ad accogliere il maggior numero di turisti stranieri – in larga parte statunitensi, seguiti da tedeschi, svizzeri e francesi – negli ultimi 18 mesi sono state Le Cesarine delle grandi città d'arte come Roma, Firenze Venezia, Napoli, Bologna e Milano cui si sono aggiunte, nel corso dell'estate, quelle delle destinazioni di villeggiatura: Sorrento, Como e Siena sul podio

Ed è uno spaccato socio-demografico interessante anche quello che i turisti, alla ricerca di *food experience* autentiche, hanno offerto alla rete delle Cesarine e Cesarini: a loro volta persone dall'età media di 57 anni, spesso professionisti (alcuni dei quali in pensione), guidati oltre che dall'amore per la cucina anche dalla curiosità per il confronto con culture straniere.

L'identikit di coloro che hanno riservato, nell'ultimo anno, cene e lezioni di cucina sul portale delle Cesarine è rappresentato da nuclei familiari “maturi” (capifamiglia oltre i 50 anni), stranieri, provenienti per lo più da grandi città statunitensi (New York in testa, seguita da Houston mentre dal vecchio continente, Monaco di Baviera, Parigi, Zurigo e Londra), “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, ancorchè 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*”

*Fonti dell'“Osservatorio Home Food Le Cesarine” - ISTAT - Unicredit/Touring Club - Trip Barometer - Oxford Economics / nVision - KissMetrics- Statista - Coldiretti - Skiff + BANCA DATI HOMEFOOD LE CESARINE

Home Food S.r.l. Sede Legale e Operativa

Via Caprarie, 5 / 40124 Bologna / T. 051 220797 / F. 051 279848

P.IVA/C.F./Reg.Imp. 03416251209 / R.E.A. BO-517649 / C.S.iv € 12.432,44



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 (ebbene sì, spesso si tratta di gente che la cucina italiana la pratica anche a casa)”*.

Davide Maggi, AD de Le Cesarine, commenta: *“A contattare e a prenotare un'esperienza con Le Cesarine sono stati anche, negli ultimi mesi, diversi tour operator internazionali di alto standing i cui clienti sempre di più chiedono, per i loro clienti, esperienze che li portino a contatto con la cultura e le abitudini locali, a maggior ragione se è coinvolto il cibo e l'ospitalità. C'è anche molta voglia di approfondire: di tutte le prenotazioni ricevute circa il 75% ci ha chiesto un'esperienza con lezione di cucina annessa e, in alcuni casi, anche tour del mercato per fare la spesa”*.

Le Cesarine sono una rete di signore dislocate 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 600 le Cesarine - che un tempo era il nome comune dato alle massaie romagnole- che organizzano nelle loro case, in più di 120 città 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. Per info: www.cesarine.it

Ufficio stampa Le Cesarine

ddl studio | T 02 8905.2365

Home Food S.r.l. Sede Legale e Operativa

Via Caprarie, 5 / 40124 Bologna / T. 051 220797 / F. 051 279848

P.IVA/C.F./Reg.Imp. 03416251209 / R.E.A. BO-517649 / C.S.iv € 12.432,44