



TURISMO & CUCINA, UN GEMELLAGGIO CHE PIACE E CHE RENDE

“Il viaggio è un sentimento, non soltanto un fatto” diceva Mario Soldati. E, si sa, tra i fattori capaci di suscitare forti emozioni durevoli nel tempo, il cibo occupa da sempre un posto di assoluto rilievo. A dimostrazione di quanto il binomio turismo&cucina sia anche oggi più che mai saldo e redditizio c'è un recente progetto di formazione enogastronomica per guide (pag. 114) il cui obiettivo è quello di rendere più attrattiva l'Italia nella competizione turistica mondiale, puntando proprio sulla sua ricca tradizione culinaria. Secondo una recente ricerca di Fipe la domanda turistica straniera metterebbe infatti la qualità del mangiare e del bere tra le moti-

vazioni più importanti del viaggio nel nostro Paese con una spesa di 9 miliardi di euro in bar e ristoranti nel 2016. Dati che fanno gola anche all'hotellerie, oggi sempre più attrezzata per accogliere gastronomi esigenti e raffinati, che non sono solo gli ospiti dell'hotel. A brillare nel firmamento odierno della ristorazione alberghiera italiana sono tanti nomi dell'hotellerie di catena ma anche di hotel individuali che hanno fatto della cucina un tratto distintivo della loro filosofia di accoglienza e del loro successo. Un esempio tra tutti è Villa Crespi, la cui cucina è affidata alla grande regia di Antonino Cannavacciuolo, chef tra i più quotati del momento.