

QUALITÀ CIBO, ABRUZZO QUINTA REGIONE PIÙ APPREZZATA DAGLI STRANIERI

9 Novembre 2017

di Redazione



ROMA – “L’enogastronomia è una motivazione di viaggio fondamentale per i turisti che scelgono l’Italia come destinazione per le loro vacanze: nel 2018 celebreremo l’anno del cibo italiano nel mondo, con l’obiettivo di promuovere la cucina e il turismo grazie al collegamento fra prodotti tipici e loro territori di origine”.

Lo ha detto **Fabio Maria Lazzerini**, Consigliere Enit (Agenzia Nazionale del Turismo), in occasione della conferenza stampa tenutasi al Wtm – World Travel Market di Londra. Secondo la ricerca “Be-Italy”, condotta da Ipsos per l’Enot con l’obiettivo di indagare il brand Italia in

18 Paesi del mondo, la cucina è il primo aspetto che viene associato all'Italia (è citato dal 23% degli intervistati), mentre chi ha soggiornato nel nostro Paese dà un giudizio molto positivo ai ristoranti italiani.

Proprio i ristoranti sono stati al centro della nuova indagine "Ristoranti d'Italia" di Travel Appeal voluta da Enit e Ont in vista dell'anno del cibo italiano nel mondo.

La ricerca ha analizzato oltre 2 milioni di recensioni e più di 14 milioni di opinioni pubblicate online sui principali portali (Google, Yelp, Tripadvisor, The Fork) dai turisti stranieri e relative a quasi 100.000 fra ristoranti, trattorie e osterie sparsi su tutto il territorio nazionale.

Secondo la ricerca i turisti inglesi sono i "recensori" più attivi (hanno scritto il 42% delle recensioni analizzate; seguono americani e tedeschi rispettivamente con il 15 e il 13%), mentre quelli americani hanno dato il giudizio più positivo sui ristoranti italiani: il loro grado di soddisfazione è infatti pari all'84,9%, davanti a canadesi (84,7%) e francesi (84,6%).

A livello territoriale, è la Basilicata la regione che fa registrare il più alto livello di soddisfazione (88%), seguita da Trentino-Alto Adige (87,2%), Umbria (87,1%), Valle d'Aosta (86,8%) e Abruzzo (85,4%).

Bruschette e crostoni sono il piatto più recensito in assoluto (ne parla il 25% delle recensioni analizzate), seguito da fritto e spaghetti, mentre le pappardelle sono il piatto con il grado di soddisfazione più elevato (92,3%), seguito da due grandi classici del Nord Italia: canederli e pizzoccheri.

L'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito **Pasquale Terracciano** e **Nicola Lener**, vice direttore generale Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri, hanno presentato la "Settimana della Cucina Italiana", un'iniziativa ideata, lanciata e prodotta dal Ministero degli Affari Esteri in programma in oltre 100 Paesi del mondo dal 20 al 26 novembre.