Cambiar Seguir a @dgastronomia 152K seguidores RSS Suscribirme GRATIS a diariodegastronomia.com

Perfil del turista internacional aficionado a la gastronomía

SÁBADO, 31 DE AGOSTO DE 2013 12:14 **DIARIODEGASTRONOMIA.COM**

Cambiar Twittear 19

La **World Food Travel Association** (WFTA), asociación internacional líder en turismo gastronómico, ha hecho público un estudio sobre el comportamiento de los viajeros que revela que una buena parte de los gastos previstos en sus desplazamientos se canalizan hacia el descubrimiento y disfrute de las propuestas culinarias ofrecidas por los diferentes destinos turísticos.

El estudio muestra que casi un tercio (30%) de los turistas internacionales eligen deliberadamente destinos en función de la disponibilidad de actividades relacionadas con comida y bebida, ya sean los propios bares y restaurantes locales, festivales de vino o cerveza, mercados agroalimentarios o experiencias del tipo 'del campo a la mesa'.

Más de la mitad (51%) de los encuestados aseguraron que viajaban para "conocer o disfrutar experiencias únicas y memorables en comida y bebida", y casi dos tercios (61%) están interesados en "hacer un viaje a lo largo del próximo año a un destino para participar en actividades culinarias".

Las principales conclusiones que se extraen de este estudio de la WFTA son las siguientes:

> Los viajeros están especialmente interesados en alimentos locales 'auténticos' y en vivir experiencias culinarias 'únicas', diferentes de las que disfrutan habitualmente en su zona de residencia.
>
> La mayoría de los viajeros combinan actividades culinarias con otras propuestas, participando también en actividades de tipo culturales, de patrimonio histórico o relacionadas con la naturaleza.
>
> La influencia de opiniones y recomendaciones de amigos o prescriptores que han hecho comentarios sobre destinos turísticos a través de los medios sociales y otras fuentes tienen cada vez mayor importancia en sus decisiones.
>
> Los eventos de tipo 'Festival' motivan a muchos viajeros gastronómicos, lo que —en opinión de World Food Travel Association— debería hacer considerar a los responsables turísticos la posibilidad de organizar citas populares basadas en productos diferenciados como vinos, cervezas o alimentos locales, incluyendo degustaciones y demostraciones de cocineros de la zona.
>
> Los más sibaritas quieren ser 'educados' gastronómicamente cuando viajan. Más del 80% de estos viajeros aseguran disfrutar aprendiendo sobre la cultura local y la cocina de los destinos que visitan. Y en el mismo porcentaje afirman que, bajo estas circunstancias, estarían dispuestos a gastar más dinero en comida y bebida durante su viaje.

LO ÚLTIMOOTRAS NOTICIASLO MÁS LEÍDO

- 10 cocineros en busca del mejor plato vegetal del año
- La candidatura olímpica de Madrid, ¡Pata negra!
- Septiembre, un mes para disfrutar del queso
- Nueva clasificación para restaurantes y cafeterías en Navarra
- Joan Roca y Enrique Olvera, nuevos miembros del Consejo del Basque Culinary Center
- La cocina brasileña de Minas Gerais, en la feria del libro de Frankfurt
- 'Aprendiendo y Comiendo' en la Universidad del Mar
- Bodegas Cune: se apagan las luces, se encienden las velas