COMUNICATO STAMPA
Pubblicato il 13/09/2023

Viaggi sempre più gourmet: ecco le migliori mete gastronomiche per l'autunno-inverno 2023-24 selezionate dai consulenti di viaggio

Dopo trasporti e alloggio, le esperienze culinarie rappresentano la terza voce di spesa per i clienti secondo CartOrange, la più grande azienda italiana di Consulenti per Viaggiare®, che rileva un interesse trasversale per fasce d'età. Le proposte del momento per arricchire i viaggi: cooking class in Giappone, pranzi con le famiglie locali in Perù, hawker center a Singapore, tour nelle risaie in Indonesia, cucina fusion di alto livello a Mauritius

Bellezza, relax, natura, cultura. Ma soprattutto buona cucina, e che sia autentica, legata al territorio, anche se questo vuol dire allontanarsi dai sapori più familiari. **Le esperienze incentrate sulla scoperta delle tradizioni culinarie locali sono, da anni, le più ricercate dai viaggiatori in tutto il mondo**: lo conferma **CartOrange**, la più grande azienda italiana di consulenti di viaggio, che rileva come le esperienze culinarie siano ormai arrivate a rappresentare **la terza voce di spesa** per i propri clienti, dietro solo a trasporti e alloggio. Un dato che smentisce lo stereotipo dell'italiano che all'estero non si vuole allontanare dalla propria tradizione culinaria, e anzi rivela curiosità e voglia di farsi sorprendere. «**È un interesse che accomuna le generazioni** – commenta Eleonora Sasso, Responsabile Marketing Operativo di CartOrange – e sempre più spesso capita di far ruotare un intero viaggio attorno a una particolare esperienza enogastronomica. Per esempio, ai nostri Consulenti viene richiesto di includere nella vacanza **proposte di alto livello**, anche in ristoranti stellati con lunghe code di prenotazioni, e questo richiede grande capacità di pianificazione. A volte la motivazione per visitare alcune mete risiede proprio nella presenza di un ristorante famoso o nella possibilità di assaggiare piatti tipici e particolari». Una grande attenzione viene data al contesto in cui si sperimenta la cucina dei vari Paesi: viene considerato fondamentale il legame con il territorio e con le persone del luogo, per trasformare il pasto in un'esperienza che arricchisce.
Ecco quali sono, secondo i consulenti CartOrange, **le mete gastronomiche ideali per l'autunno-inverno 2023-24.**

Il Giappone tra lezioni di cucina e assaggi speciali. La cucina giapponese, inserita nel 2013 dall'UNESCO fra i patrimoni immateriali dell'umanità, è sempre particolarmente affascinante agli occhi degli occidentali perché unisce sapori unici, leggerezza ed estetica. Fra le esperienze che arricchiscono i viaggi CartOrange ci sono, oltre alle cooking class di cucina casalinga giapponese (ramen e gyoza su tutti), itinerari fra i maid cafè di Tokyo (dove le cameriere indossano abiti in stile vittoriano) e food tour a Kanazawa, città che oltre a splendidi monumenti e giardini ospita anche una scena gastronomica fra le più interessanti del Giappone, non ancora scoperta dal turismo di massa. Per i più temerari è possibile assaggiare il celebre sashimi di Fugu (pesce palla) in ristoranti dove operano chef altamente specializzati nella preparazione di questo particolare tipo di pesce.
https://www.cartorange.com/viaggio/il-fascino-delle-citta-giapponesi

In Perù tra ristoranti stellati e tradizioni degli indios Uros. La cucina peruviana sta vivendo da alcuni anni un grande momento grazie al suo intrinseco carattere fusion, dato dal mescolarsi di influenze diverse, e all'affermarsi di alcuni fra i migliori ristoranti del mondo. Ben quattro dei "Best 50" si trovano nella capitale Lima e uno, il Central, è addirittura primo in classifica. La scoperta di questi sapori comincia con la visita ai mercati e prosegue imparando a preparare con le proprie mani specialità come cevice, lomo saltado e il delizioso cocktail pisco sour. Vicino a Ica, è anche possibile visitare una cantina di Pisco. E poi CartOrange permette di fare un'esperienza davvero unica: sulle sponde del lago Titicaca si mangia a casa delle famiglie degli indios Uros.
https://www.cartorange.com/viaggio/magico-peru

Singapore e Indonesia tra mercati, hawker center e risaie. Se si sceglie il Sudest Asiatico per un viaggio invernale, non può mancare la visita a Lau Pa Sat, il migliore hawker center di Singapore, inaugurato nel 1894: un grande spazio al coperto aperto 24 ore su 24 che riunisce chioschi che propongono cucine di ogni provenienza (cinese, araba, indiana, malese…). La cultura hawker di Singapore è stata dichiarata dall'UNESCO patrimonio immateriale dell'umanità nel 2020. Ma in un viaggio nella Città del Leone, magari unito a un itinerario in Indonesia, c'è tantissimo da conoscere e assaporare: dal primo ristorante di street food al mondo ad aver meritato una stella Michelin (Liao Fan Hawker Chan, a Singapore) alle esperienze nelle risaie indonesiane, dove conoscere i segreti della coltivazione tradizionale del riso e gustare poi i piatti a base di questo ingrediente.
https://www.cartorange.com/viaggio/il-cuore-dellindonesia

A Mauritius l'alta cucina fusion che non ti aspetti. Mauritius non è solo spiagge, mare e atmosfere tropicali, ma anche un luogo dove la cucina creola, indiana ed europea si uniscono in un mix unico al mondo, ben valorizzato dai ristoranti di alto livello presenti nei resort. Il paese insulare dell'Oceano Indiano è una meta che permette di unire mare e relax alla possibilità di fare esperienze gastronomiche di rilievo direttamente "a bordo piscina": merito dell'ottima e particolare cucina offerta direttamente dalle strutture di soggiorno, che puntano sulla qualità e sull'unione di diverse tradizioni culinarie. Non bisogna dimenticare però che Mauritius è una destinazione stupenda anche per la sua cultura, che si esprime anche a livello di street food, e per la natura plasmata dall'uomo: un'esperienza imperdibile è la visita alla piantagione di tè di Bois Cheri, degustazione inclusa.
https://www.cartorange.com/viaggio/luxury-mauritius

CartOrange - Viaggi su misura (www.cartorange.com) è la più grande azienda di Consulenti per Viaggiare®, attiva in Italia dal 1998 con 450 Consulenti e svariate filiali sul territorio nazionale. Un servizio personalizzato per proporre viaggi su misura unici e ricchi di esperienze, alla scoperta dei luoghi più belli del pianeta.

Ufficio Stampa CartOrange: Eo Ipso
Miriam Giudici – 346 3907608 – mgiudici@eoipso.it