

Fame di viaggi

Turisti presi per la gola

Dalla sorpresa Perù, sempre più amato, a Tokyo e Singapore passando per New York e la Giamaica fino al Lussemburgo con il record di chef stellati. Ecco i nuovi itinerari del cibo, tra locali e festival gastronomici

di ELISA POLI

«**S**tay hungry, stay foolish», così Steve Jobs consigliava gli studenti di Stanford nel 2005. La sua lezione su come restare affamati (letteralmente) di novità e con la mente aperta l'hanno recepita anche i viaggiatori. Che se ne vanno a lezione di crêpe a Parigi, in giro per pub e torrefazioni a Londra, degustano ostriche a Boston o futuribili piatti a base di insetti a Copenaghen. Si tratta di alcune delle "esperienze" di [Airbnb](#). Un format, lanciato nel novembre del 2016, che offre attività organizzate da host del luogo e che oggi ha particolare successo se è all'insegna del cibo: le esperienze enogastronomiche, un terzo di tutte quelle disponibili, sono le più prenotate al mondo. La scelta, stuzzicante, vede anche tour di cibo thai a Bangkok e lezioni di cucina tipica in Vietnam, il Paese che registra l'aumento record, più 43 per cento, delle attività culinarie di [Airbnb](#).

La fame di turismo food è confermata anche dalla ricerca, fatta su più di 50 mila viaggiatori internazionali, della piattaforma di prenotazioni [Booking.com](#): il 61 per cento degli intervistati sceglie le vacanze in base all'offerta enogastronomica. E più della metà di chi viaggia confessa di avere come priorità nel 2018 la ricerca di mercatini alimentari e la scoperta della cucina locale. Una tendenza destinata ad aumentare nei prossimi anni, data la sua diffusione (con il 60 per cento) tra i millennial.

Fra le mete più appetitose per un vero *foodie* c'è Tokyo. Che non è solo sushi. Nel *nonbei yokocho* (o vicolo dei bevitori) e nei suoi *izakaya*, locali tradizionali risalenti al Dopoguerra, ci si mescola ai locali tra drink e stuzzi-

chini. Il Niku Yokochō a Shibuya è il tempio dei carnivori: una ventina di ristoranti che offrono da *yakiniku* (barbecue) a *yakitori* (spiedini di pollo alla griglia), a sushi di manzo fresco. Ad agosto la città è illuminata da spettacoli pirotecnici e dal festival Jack Daniel's Beer Garden, con birra, cocktail, ajillo, pollo fritto e allo spiedo, mentre da settembre sono in programma il Sanma Festival di Meguro con degustazioni gratuite di pesce *sanma*, o luccio sauro del Pacifico, il festival delle castagne, il Taste of Tokyo e il Tokyo Ramen Show, la festa più grande del Giappone dedicata alla famosa zuppa.

Singapore è fonte di ispirazione per i cuochi di tutto il mondo. A settembre chef internazionali propongono i loro piatti al The Great Food Festival, mentre al Mid Autumn Festival si assaggiano le Mooncake, torte tradizionalmente finemente decorate. Ora anche in colori pastello e con ricette innovative, come quella con bubble tea, mango e rosa o quella pistacchi, tartufo e prosciutto di Parma (ebbene sì).

La Giamaica, oltre a spiagge e panorami incantevoli, riserva altre sorprese come il caffè Jamaican Blue Mountain. In onore del pregiato chicco, che prende il nome dalla catena montuosa alta 2000 metri, c'è un festival (a marzo) e il percorso, tra produttori e ristoranti, *The Jamaica Blue Mountain Culinary Trail*. E poi ci sono carne e pesce preparati con la tecnica *jerk*, una marinatura con cipolle, timo, pimento, cannella, noce moscata, seguita da scottatura alla brace di legno aromatico. Da accompagnare rigorosamente con una Red Stripe, la birra locale. Un pranzo rastafariano? Da Stush in the Bush, con ricette a base di frutta, verdure e

spezie bio, secondo i precetti di "un vegetarianismo sexy", come lo definiscono i proprietari Lisa e Chris.

Occhi puntati anche sul Perù, dove quest'anno sono attesi 4,4 milioni di turisti. E fra questi l'82 per cento considera il Paese una meta ideale per il turismo enogastronomico (fonte PromPerù). A ragione, visti gli chef famosi come Gastón Acurio e Virgilio Martínez e le tante manifestazioni food, come spiega Sara Porro nel suo *Manuale di sopravvivenza amazzonica per signorine di città* (Edt). Da non perdere Mistura, la fiera gastronomica più importante dell'America Latina, che si terrà in ottobre in Costa Verde.

La già ricca scena gastronomica di New York fino al 17 agosto è ravvivata dalla NYC Restaurant Week, lanciata 26 anni fa: più di 380 ristoranti aderenti, in 42 quartieri diversi, con la novità di questa edizione del pranzo (due piatti a 26 dollari), accanto alla cena di tre portate al prezzo fisso di 42 dollari.

Agli appassionati d'arte e gourmet, il Mandarin Oriental di Barcellona dedica la *Picasso's Kitchen Barcelona Experience*. Nel pacchetto, la mostra *Picasso's Kitchen* al Museo Picasso sulla centralità del cibo nel lavoro dell'artista spagnolo, una passeggiata nei luoghi picassiani e piatti e cocktail ad hoc: un *salmorejo*, tipica zuppa fredda a base di pomodoro, della chef sette stelle Michelin Carme Ruscalleda, i petit fours "Pigmentos Picassianos" dello chef Raül Balam e il cocktail "L.623 km Ruta picassiana de Mougins a Málaga", blu come il curaçao e il famoso periodo blu.

Per i buongustai: Lussemburgo, la città con più ristoranti stellati Michelin per chilometro qua-

drato, a settembre con la vendemmia e il Wine and Grape festival porta il focus sul vino, in particolare sul crémant, mentre

a Zara si celebrerà, con grandi chef e pasticceri, il re della frutta della Dalmazia, il fico. Frutto og-

gi protagonista di una rinascita, con la sua presenza crescente nell'offerta dei ristoranti e nelle coltivazioni locali.

Prelibatezze locali

A destra, tavolata sociale a Copenaghen. Sotto, due [Airbnb](#) experiences: assaggi di ostriche al porto di Boston con Alexis e di piatti thai a Bangkok con Bridget

