Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Emilia Romagna

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Balsamico Village traccia il profilo del turista straniero, sempre più alla ricerca di bellezza e gusto

notizia pubblicata **16 Febbraio 2018** alle ore **10:45** nella categoria **Territori**



Un turista straniero sempre più curioso, non più attratto solo dai monumenti e dalla città d'arte, ma alla ricerca di un'esperienza immersiva nei sapori italiani. È l'analisi che emerge dall'esperienza alla Bit condotta dal Balsamico Village, parco a tema dedicato a un'eccellenza del Made in Italy, in questo caso l'Aceto Balsamico di Modena. Per 3 giorni questa realtà realizzata dal Gruppo de Nigris a Carpi è stata protagonista tra le novità dell'Emilia Romagna a Fiera Milano City suscitando l'interesse di oltre 150 TO stranieri. Le provenienze definiscono bene il quadro dell'interesse per i viaggi alla scoperta del gusto italiano: in calo gli asiatici, in prima linea Francia, Usa, gli Stati Baltici e soprattutto tanta, tanta Germania.
Statistiche utili per fotografare un mercato in continua crescita: il turismo enogastronomico in Italia ha fatto registrare 122 milioni di presenze, per una spesa che supera i 12 miliardi di euro (16,3% totale turismo).
"Con il Balsamico Village abbiamo introdotto una formula originale intercettando i cambiamenti del mercato turistico: quel pubblico gourmande alla ricerca di peculiarità del territorio, a cui possiamo offrire un'esperienza di tasting completa di un prodotto, spiegandone la storia, mostrando la lavorazione, ma anche come sceglierlo e utilizzarlo al meglio. Anche se il turista straniero conosce poco dell'aceto balsamico, riconosce il modello: è quello delle grandi cantine della Napa Valley Californiana o della Borgogna che accompagnano le degustazioni con l'esperienza del loro 'terroir'. Anche noi abbiamo scelto di offrire tutto questo gratuitamente ai visitatori, convinti che far crescere la conoscenza dell'aceto

balsamico sia un investimento su tutta l’offerta della nostra Regione”, ha detto Marcello de Nigris, titolare del gruppo De Nigris, primo produttore di aceto balsamico .
Da notare come, in questa strategia, si sia rivelata vincente la sinergia con il nuovo FICO di Bologna, dove il Balsamico Village ha un proprio spazio. “A FICO abbiamo un assaggio del Village – continua de Nigris – ma sono tanti coloro che dopo aver conosciuto i prodotti desiderano approfondire facendo qualche chilometro in più”.