



Itinerari gourmet: le città dove il cibo è protagonista

Quali sono i viaggi gastronomici più quotati e come organizzarli al meglio? Abbiamo provato a creare una piccola guida con consigli utili

Goethe scriveva che il viaggio è in grado di cambiare il viaggiatore perchè quando l'uomo conosce nuove culture e nuove realtà sviluppa coscienza di sé e del suo mondo interiore. Viaggiare non vuol dire solo visitare città e territori sconosciuti ma insegna ad affrontare le novità, risolvere eventuali problematiche durante il tragitto ed entrare nella cultura dei popoli in vari modi, anche **scoprendone le tradizioni enogastronomiche e i piatti tipici**.

Negli ultimi anni, i dati confermano che il turismo gastronomico è sempre più al centro del viaggio: già in fase di pianificazione, le persone amano fissare vari appuntamenti a tema, per assaporare le cucine locali e sperimentare esperienze pratiche.

Dalle capitali europee alle metropoli asiatiche, ogni città custodisce sapori e tradizioni culinarie uniche, capaci di svelare le peculiarità di un popolo. Scopriamo, allora, quali sono gli **itinerari gourmet** più quotati e come organizzarli al meglio.

Come organizzare un itinerario gourmet perfetto

Prima di partire è fondamentale pianificare ogni dettaglio per evitare imprevisti e godersi al massimo l'esperienza. A questo proposito, ecco alcuni consigli:

- **Partire con serenità** – Se il viaggio prevede spostamenti in aereo, è utile prenotare un parcheggio vicino all'aeroporto di partenza. Esistono portali specializzati che consentono di comparare le diverse opzioni e scegliere la soluzione più conveniente. Ad esempio, chi parte da Milano può cercare un [Malpensa parking](#) e prenotare un parcheggio adeguato in pochi click. In alcuni siti web, cercando ad esempio [Car Valet Malpensa](#), è possibile anche arrivare all'aeroporto in questione e consegnare la propria auto a un autista che la sistemerà al parcheggio scelto.”
- **Prenotare i ristoranti** – Le insegne più rinomate e le esperienze culinarie più esclusive, spesso, richiedono una prenotazione con settimane, se non mesi, di anticipo: se vogliamo provarli, non ci facciamo trovare impreparati!
- **Individuare i mercati locali** – Anche i mercati e i locali che offrono street food sono ideali per immergersi nelle tradizioni gastronomiche locali. È utile cercarli e organizzarsi per visitarli durante la vacanza, anche se non si trovano proprio nelle vicinanze dell'alloggio.



Il parcheggio auto è una delle incombenze del viaggio.

Le capitali europee del gusto in cui organizzare gli itinerari gourmet

Con la sua storia ricca e la sua eterogeneità territoriale e climatica, l'Europa è una destinazione che non delude nemmeno sotto il profilo della qualità e varietà enogastronomica. Abbiamo scelto alcune destinazioni da provare assolutamente se siete appassionati del Food&Wine.

Bologna: la patria della pasta fresca e dei salumi

Bologna è la meta ideale per chi ama la cucina tradizionale: **tortellini** in brodo, tagliatelle al [ragù](#) e mortadella sono solo alcune delle prelibatezze locali. Molto suggestivi i mercati storici come il Mercato di Mezzo e il Quadrilatero, ricchi di negozi di ortofrutta, pescherie e alimentari ma anche di locali dove mangiare.

Parigi, la regina della gastronomia francese

La capitale francese è sinonimo di alta cucina e raffinata pasticceria. Qui si possono assaporare piatti iconici come il **foie gras**, le escargot e il celebre **boeuf bourguignon**. Da non perdere una visita alle *boulangerie*, in cui gustare croissant appena sfornati, e alle pasticcerie storiche per assaporare macaron e éclair.



Una boulangerie parigina.

Metropoli del gusto extraeuropee

Sia lontano dal Vecchio Continente che all'interno di esso, ci sono altre città che offrono esperienze culinarie straordinarie.

Tokyo, il paradiso della cucina giapponese

Tokyo vanta più ristoranti stellati di qualsiasi altra città al mondo. Dalla raffinata **cucina kaiseki** ai piatti di street food come takoyaki e okonomiyaki, ogni angolo della città è un ristorante ricco di colori, profumi e sapori.

New York: il melting pot culinario

La Grande Mela offre anche una delle scene gastronomiche più variegata al mondo. Qui si può davvero mangiare di tutto, dagli hot dog e bagel nei chioschi di strada ai piatti raffinati nei ristoranti guidati da chef stellati.

Barcellona e Londra con i loro mercati

Per vivere appieno un'esperienza gourmet, è consigliabile anche visitare la **Boqueria a Barcellona**

, uno dei mercati più famosi al mondo, e il **Borough Market di Londra**, una destinazione perfetta per gli amanti delle specialità artigianali.



La Boqueria a Barcellona.

Quando organizzare gli itinerari gourmet?

Ogni città ha una storia da raccontare attraverso i suoi piatti, ma ha anche il suo clima, i suoi eventi e i suoi periodi di maggiore vigore. Perciò, è opportuno organizzare il viaggio nelle **città del gusto** e gli **itinerari gourmet** considerando questi fattori. Tenendo conto di ogni dettaglio, sarà possibile vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile e senza stress.

Data di creazione

13/03/2025

Autore

redazione