Primo Piano - *Turismo: boom dei viaggi gastronomici in Europa, Roma è la regina dei "foodies"*

Roma - 06 lug 2026 (Prima Notizia 24) **Lo studio di Holidu incorona la Capitale davanti a Venezia e Napoli. L'Italia domina la classifica e piazza ben otto città nella top 20 europea, mentre Istanbul batte Parigi.**

Il cibo non è più un semplice contorno del viaggio, ma il vero e proprio motore della vacanza. Il turismo gastronomico registra una crescita esponenziale in tutta Europa, come confermano i dati di GetYourGuide: il 68% dei viaggiatori ammette di mangiare di più quando si trova all'estero, uno su otto arriva a consumare fino a cinque pasti al giorno e gli itinerari dedicati alla cucina hanno registrato un balzo del 20% nel 2025. A mappare le mete imperdibili per gli amanti della buona tavola è lo studio del portale di prenotazione Holidu, che ha esaminato 100 tra le principali città europee incrociando cinque indicatori chiave: i piatti promossi con oltre quattro stelle su Taste Atlas, i food tour e i corsi di cucina presenti su TripAdvisor, e le insegne inserite nella categoria "Eat Like A Local" della prestigiosa Guida Michelin. Il verdetto della classifica vede un netto e trionfale dominio italiano, con un podio interamente tricolore. La medaglia d'oro va proprio a Roma, che sbaraglia la concorrenza grazie alla più ricca offerta formativa del continente, potendo contare su ben 302 corsi di cucina attivi. La Capitale vanta inoltre 12 specialità locali d'eccellenza su Taste Atlas, tra cui spiccano cacio e pepe, bruschetta e supplì, oltre a nove ristoranti inseriti nella selezione locale della Michelin. L'argento va a Venezia, che si impone come prima in Europa per i ristoranti Michelin della categoria "Eat Like A Local" con ben 18 insegne, il doppio di Roma, trascinata dal successo culturale di bàcari e cicchetti. Il bronzo spetta invece a Napoli, che conquista il primato continentale per la qualità intrinseca della propria tradizione con ben 17 piatti tipici promossi con il massimo dei voti dall'atlante gastronomico. La prima piazza straniera in graduatoria è occupata da Istanbul, quarta, capace di battere Parigi, che si ferma al quinto posto. La metropoli turca brilla per il patrimonio gastronomico nazionale con 70 piatti al top, come il kunefe e il lahmacun, e supera la capitale francese sia per numero di food tour sia per ristoranti locali Michelin. Parigi, dal canto suo, si consola con il primato assoluto nei tour gastronomici, ben 123, ma sconta appena quattro indirizzi nella categoria locale della Rossa. La seconda metà della top ten parla ancora abbondantemente italiano con Bologna che si assesta al sesto posto, forte dei suoi pilastri storici come tortellini, ragù e mortadella, e di otto ristoranti Michelin dedicati alla tradizione. Segue Milano al settimo posto, che si distingue per la didattica con 86 corsi di cucina, seconda in Italia solo a Roma, e i classici intramontabili come risotto e cotoletta. Dopo Madrid all'ottavo posto e la sorpresa Budapest al nono, guidata dai saporiti goulash e langos, la top ten si chiude con Firenze. Il capoluogo toscano si laurea regina europea dei food tour con ben 129 percorsi disponibili e ottiene il secondo posto dietro Roma per i corsi ai fornelli. A completare lo straordinario successo

del sistema-Paese interviene infine Palermo, diciannovesima, premiata per l'immensa ricchezza della tradizione dello street food e della cucina siciliana.

(Prima Notizia 24) Lunedì 06 Luglio 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it