# Viaggi all'insegna del food: le mete trend di CartOrange

travel-street-food-dfb9ccf1

**Bellezza, relax, natura, cultura e soprattutto la buona cucina legata al territorio: è quello che cercano oggi i viaggiatori di tutto il mondo, e che chi organizza viaggi deve tenerne conto sempre di più.**

A dare le ultime tendenze di viaggio è **CartOrange**, 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.
"*È un interesse che accomuna le generazioni* – commenta **Eleonora Sasso**, Responsabile Marketing Operativo di CartOrange – *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 enorme 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*".
Per CartOrange le mete gastronomiche più di tendenza per l'autunno-inverno 2023-24 sono principalmente cinque:
Il **Giappone**, tra lezioni di cucina e assaggi speciali. La cucina giapponese, inserita nel 2013 fra i patrimoni immateriali dell'umanità, è sempre particolarmente affascinante agli occhi degli occidentali. Fra le esperienze che arricchiscono i viaggi CartOrange ci sono, oltre alle cooking class di cucina casalinga giapponese, 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.

Il **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.

**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. 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.

E **Mauritius** con l'alta cucina fusion che non ci si aspetta. L'isola 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 pure 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.