

Napoli meta top per la pizza, Los Abrigos per i frutti di mare e Trang per il dim sum

notizia pubblicata **04 Luglio 2017** alle ore **10:40** nella categoria **Curiosita'**



Quasi la metà dei viaggiatori globali considera la scoperta delle cucine internazionali un vero e proprio hobby, al punto che non vede l'ora di provare le prelibatezze delle capitali che offrono esperienze culinarie di alto livello. Oltre la metà dei viaggiatori (51%) ammette di assaggiare una specialità del posto il primo giorno di vacanza e sette su dieci (69%) entro le prime due ore dall'arrivo. Per questo Booking.com presenta le destinazioni più votate da milioni di viaggiatori nelle loro recensioni, veri e propri paradisi gastronomici.

Tappa obbligata per chiunque ami la pizza, Napoli è considerata la migliore destinazione per questo famosissimo piatto nelle recensioni dei viaggiatori. Rinomata per il know-how culinario, la città non solo offre la miglior pizza, ma fa anche parte del Patrimonio dell'Umanità Mondiale dell'Unesco, con ricchezze archeologiche tutte da scoprire prima di fare una sosta in pizzeria.

Per chi è alla ricerca di squisiti piatti a base di frutti di mare, il villaggio costiero di Los Abrigos offre questo (e tanto sole) nella parte meridionale di Tenerife, alle Canarie.

Per provare il dim sum più delizioso, bisogna andare a Trang, in Thailandia, oasi di pace tra spiagge appartate e sublimi acque cristalline nella parte meridionale del paese, questa località offre giornate all'insegna del relax sulle spiagge di sabbia fine o alla scoperta di lagune, cascate e grotte nascoste.

Tokyo si piazza al primo posto per sushi e ramen, e non sorprende che sia considerata una delle destinazioni più entusiasmanti per gli amanti del cibo, con il maggior numero di ristoranti stellati Michelin.

Oltre al puro piacere di provare nuovi piatti, una tendenza in forte aumento tra i viaggiatori di oggi è quella di fare foto delle pietanze e condividerle con gli altri. Le nazionalità che scattano e postano più foto sui cibi più fantasiosi, secondo le recensioni di Booking.com, sono gli eclettici inglesi, seguiti dai più tecnologici americani e dagli italiani, veri intenditori dei cibi più autentici.

Ecco qualche consiglio da Booking.com per fare foto che rendano al meglio l'aspetto del cibo: fai buon uso della luce, meglio se diurna e naturale, che è la migliore per catturare i piatti più appetitosi; pensa alla composizione e alla forma; sistema l'inquadratura e concentrati sui dettagli; non esagerare con i filtri; includi persone che interagiscono con il cibo; sbrigati a fare la foto così potrai subito assaporare il tuo delizioso piatto.

“A volte il modo migliore per conoscere una destinazione è attraverso il cibo. Tramite le recensioni e le raccomandazioni autentiche dei viaggiatori, è possibile scoprire i posti migliori per concedersi il proprio

piatto preferito (o quello che a breve lo diventerà). Il cibo gioca un ruolo fondamentale non solo nella scelta finale di una destinazione da parte degli utenti, ma anche nella scelta della struttura in cui soggiornare: quasi un terzo delle persone (30%) infatti valuta importante la presenza di un ristorante presso la struttura”, commenta Pepijn Rijvers, CMO a Booking.com.