vinetur

8 de cada 10 turistas escogen destino condicionados por la enogastronomía local

La enogastronomía ya está a la altura de visitas al patrimonio arquitectónico del lugar y visitas a museos más emblemáticos, entre los turistas en España

miércoles 6 de febrero de 2019



Durante los próximos días tendrá lugar el Xantar 2019, una de las ferias de turismo gastronómico más importantes de nuestro país que este año cumple veinte años de historia. El evento, sin embargo, se suma a la larga lista de eventos y ferias de este

tipo que protagonizan el mes de febrero. Nos estamos refiriendo desde al Fitur y el Madrid Fusión y Enofusión, hasta el Alicante Gastronómica, el Gastrofestival de la capital y las Jornadas Gastronómicas de la Galera,... todas ellas en las que el vino ocupa un lugar muy relevante.

Por este motivo, el portal de seguros de viaje Acierto.com ha aprovechado para analizar el gastroturismo en la actualidad, en el que se incluye el enoturismo, tanto desde un punto de vista social como económico. De hecho, se trata de uno de los tipos de turismo más dinámicos que existen y con mayor proyección de crecimiento para los próximos meses y años. Además, el turismo enogastronómico siempre se encuentra en constante proceso de mejora y evolución. Pero ¿qué dicen las cifras al respecto?

EL TURISMO ENOGASTRONÓMICO EN CIFRAS

Este tipo de turismo se ha disparado en hasta el 18%, situando a la enogastronomía a la altura de conocer el patrimonio arquitectónico del lugar y visitar sus museos más emblemáticos. A través de la comida y los vinos se consume tradición y se conoce a las gentes del lugar. Sí, porque aunque España es una de las naciones con mayor número de restaurantes con estrella Michelín del mundo, la tradicional es todavía la comida más apreciada por foráneos y autóctonos.

El tapeo constituye otro de los símbolos de identidad españoles -hasta existe el Día Internacional de la Tapa-. Una celebración que desplaza al restaurante y permite a la cantidad de bares que pueblan nuestras calles ofrecer sus mejores platos. Recordemos que en España hay más de 260.000 establecimientos de este tipo (uno por cada 175 personas, aproximadamente), según datos del comparador.



A pesar del atractivo gastronómico español en términos generales, existen algunas provincias especialmente exitosas. Es el caso de Andalucía, Galicia y el País Vasco, que lideran la clasificación del ránking de destinos gastronómicos preferidos. Por ciudades ganan San Sebastián, Madrid, Barcelona y Bilbao. Murcia y Baleares se encuentran al final de la lista.

La creciente demanda ha provocado, al mismo tiempo, que sea uno de los segmentos laborales y de negocio con mayores opciones de desarrollo. Por no hablar de lo que supone para la economía y el empleo en general -afecta al comercio, distribución, agricultura, ganadería, etcétera-.

EL PERFIL DEL TURISTA GASTRONÓMICO



En cualquier caso y aunque 8 de cada 10 visitantes escogen destino condicionados por la gastronomía y vinos locales, la mayoría de ellos no son turistas gastronómicos puros (estos representan solo el 28%).

Eso sí, el perfil está bastante marcado: hombres y mujeres de entre 35 y 55 años con un poder adquisitivo medio-alto que viajan en pareja y habitualmente en verano (en estancias de dos o tres jornadas, durante las que gastan un mínimo de 250 euros diarios). Además, se trata de un tipo de turista informado -que visita webs y sitios especializados previamente-, cuyas actividades preferidas son comer en restaurantes, ir de tapas, comprar productos locales y visitar mercados.