

LAVORO

Wedding tourism, stranieri scelgono Italia per cibo cultura e ospitalità

Analisi Bmii-Borsa del matrimonio in Italia

Roma, 27 nov. (Labitalia) - La cucina e lo stile italiano sono i due pilastri alla base di ogni scelta di nozze di coppie straniere nel Belpaese. Non interessa la nazione di provenienza, tutti i futuri sposi esteri scelgono un menù a base di prodotti della tradizione, tenendo spesso conto delle ricette regionali oltretutto nazionali, amando e sposando in pieno non solo un'offerta enogastronomica apprezzata e conosciuta in tutto il mondo, ma tutta la cultura del territorio che la circonda. Ad analizzare il fenomeno e anticipare tendenze e preferenze è Bmii-Borsa del matrimonio in Italia, la manifestazione che promuove il turismo dei matrimoni attraverso attività di incoming e internazionalizzazione, in programma il 31 gennaio e il 1 febbraio 2020 a Roma, presso il Palazzo dei Congressi.

Per la nuova edizione dell'evento B2B di rilevanza internazionale, che coinvolge operatori italiani e stranieri in due giorni di lavoro e incontri, per un totale di 2.500 appuntamenti one-to-one, sono attesi 100 buyer e wedding planner provenienti da diverse parti del mondo che hanno così l'occasione di scoprire le migliori proposte del settore e l'eccellenza del made in Italy.

Il Belpaese si è confermato anche nell'ultimo anno tra i principali marketplace del wedding tourism (oltre 9.000 le nozze tra stranieri celebrate solo nel 2019, +2,1%, e oltre 440mila le persone arrivate in Italia per le cerimonie) destinazione amata e sempre più richiesta grazie al suo patrimonio culturale e naturalistico, oltretutto enogastronomico.

"Gli stranieri - spiega Angela Bock, fondatrice di Marry me in Italy - scelgono di sposarsi in Italia per il buon cibo, lo stile di vita, il mare e la campagna. Non solo, anche per gli italiani. Almeno è quello che dicono i miei clienti, per lo più tedeschi. L'Italia offre così tanto e le coppie con cui lavoro sono disposte volentieri anche a spendere di più di quello che investirebbero nel loro Paese di origine perché un matrimonio nel Belpaese è veramente una cosa unica e non da tutti. E non dimentichiamoci del sole, la cosa più importante per gli stranieri".

Da tener conto, nel definire i dettagli dell'evento nuziale, sono usi e gusti degli sposi: se gli anglofoni aspirano a trasformare il proprio matrimonio in un grande party, scandinavi e tedeschi tendenzialmente richiedono un evento minimal ed elegante, riconoscendo particolarmente la qualità di ciò che viene offerto loro: "Danno valore alle cose - continua Angela Bock- e rispettano il lavoro che si fa per loro: io ho solo sposi gentilissimi, riconoscenti, dolcissimi, educati e soprattutto innamorati". Tra i luoghi preferiti scelti quale cornice delle nozze, ci sono località di mare (molto richiesta come destinazione è la Sardegna) ma anche di campagna, in special modo quella toscana.

Particolarmente amata è anche la Campania, principalmente la zona costiera. "Gli stranieri - sottolinea Adelaide Palomba di Villa Balke, struttura esclusiva di Torre del Greco nel Golfo di Napoli, e seller della Bmii - scelgono la nostra terra oltretutto per l'ospitalità e i bei luoghi da scoprire, perché sono amanti della nostra cultura enogastronomica tanto che anche gli invitati si trattengono sempre qualche giorno in più. I festeggiamenti durano sempre almeno due giorni e in caso di soggiorno lungo di solito nella nostra area si organizzano visite guidate in siti archeologici, passeggiate sul Vesuvio, escursioni a Capri o in costiera amalfitana".

Oltre ai paesaggi incantevoli sono la cultura del territorio e il buon cibo a essere ricercati. "Anche gli indiani - prosegue Adelaide Palomba - che organizzano sempre la doppia cerimonia e che per la giornata dedicata al rito Hindu optano per piatti tradizionali (spesso preparati da un loro chef), per il giorno del wedding party/cena di gala selezionano un menù rigorosamente italiano. Tra le varie opzioni il pesce è spesso preferito dagli sposi ma la scelta delle ricette può cambiare a seconda della cultura della coppia, specie se vegetariana o vegana quasi sempre immancabili però al banchetto nuziale sono mozzarella, pomodori, pasta e parmigiana di melanzane".

Non solo in Campania ma anche nel resto d'Italia, se il soggiorno degli invitati è programmato per più giorni spesso il giorno prima delle nozze si organizza una cena tipica o un 'pizza party'. E così la cucina italiana continua a essere la protagonista di ogni esperienza: "Gli sposi stranieri scelgono spesso per antipasti e dolci il buffet, così da avere l'occasione di assaggiare più piatti possibili. Dopo i due primi, normalmente una pasta tipica regionale e un risotto, segue il secondo di pesce o carne ma se andiamo in Toscana quasi sempre la preferenza è riservata alla tagliata", conclude Angela Bock.

Per wedding planner e agenzie di incoming, le imprese italiane specializzate nel settore del turismo e del matrimonio sono ormai partner stabili che devono accontentare le richieste dei propri clienti, contando sulla collaborazione di fornitori locali altamente qualificati e competenti. La Borsa del Matrimonio in Italia, nata nel 2014 per rispondere alla crescente richiesta di nozze dall'estero in Italia e divenuta punto di riferimento del settore, è la panoramica più ampia dei prodotti e servizi made in Italy per il giorno del sì; un incontro tra domanda e offerta che registra un costante aumento delle richieste di partecipazione da parte dei buyer, ospitati nelle diverse edizioni da ogni angolo del pianeta: Australia, Brasile, Canada, Croazia, Danimarca, Emirati Arabi, Francia, Germania, Giappone, India, Israele, Libano, Marocco, Moldavia, Montenegro, Norvegia, Olanda, Polonia, Regno Unito, Russia, Slovenia, Spagna, Stati Uniti, Sud Africa, Svezia, Turchia, Ucraina, Ungheria e Venezuela.