*Comunicato stampa*

**A MERCATO MEDITERRANEO, ROMA SI CONFERMA REGINA D’ITALIA PER GLI UTENTI DI TRIPADVISOR A CACCIA DI ESPERIENZE A TAVOLA.**

**I ristoranti della Capitale fanno più visualizzazioni in assoluto a livello nazionale, battendo Milano, Firenze, Napoli e Venezia. Fuori dai confini italiani, sono soprattutto gli utenti di Regno Unito, Usa e Francia a ricercare il gusto romano**

*Roma, 12 novembre 2019* - Analizzando le principali città italiane ricercate da utenti nazionali e internazionali sulla piattaforma TripAdvisor, in base alle pagine ‘ristoranti’ visualizzate nel 2019, Roma è la regina in assoluto (260mila visualizzazioni), davanti a Milano (120mila), Firenze (80mila), Napoli (65mila) e Venezia (45mila). E’ quanto emerso nel corso della tavola rotonda *‘La reputazione online della ristorazione romana: evidenze e prospettive’* - moderata dal **vicedirettore di Fipe**, **Luciano Sbraga** – che si è svolta ieri all’interno di **Mercato Mediterraneo**, il salone dei prodotti agroalimentari del Mare Nostrum, ideato e organizzato da **Fiera Roma**,in chiusura oggi.

A fornire una fotografia aggiornata sui gusti degli utenti online in fatto di cibo e viaggi sono state **Valentina Quattro e** **Ambra Grisotto di TripAdvisor Italia**, partendo da un dato generale che conferma il food come una delle principali ‘attrazioni’ nella scelta di una destinazione: nel 2019 il 67% delle pagine viste nel nostro Paese rispondono alla voce ‘ristoranti’ e a brillare, in questo senso, è proprio la Capitale.

Secondo i dati registrati sulla piattaforma di viaggi più grande al mondo (in media 490 milioni di visitatori unici al mese; 795 milioni di recensioni e opinioni pubblicate; 256 nuovi contributi ogni minuto), infatti, nel periodo gennaio-settembre di quest’anno, sono state visualizzate 105 milioni di pagine relative ai ristoranti di Roma, ampiamente avanti rispetto a Milano (70 mln), Firenze (35 mln), Venezia (30 mln) e Napoli (25 mln). Ammontano inoltre a 260mila le recensioni pubblicate per le categorie ristoranti a Roma, mentre ad esempio Milano si attesta a 120mila. Ma se a livello nazionale, la Città eterna batte tutte le altre, sul panorama europeo conquista invece il secondo posto, pur tallonando Londra (290mila). Un testa a testa, comunque, che si gioca a grandi distanze da Parigi (195mila), Barcellona (145mila), Amsterdam (60mila) e Berlino (55mila).

Guardando poi ai top 10 Paesi, le tre nazioni che più di tutte generano traffico sulle pagine viste su Roma in riferimento ai ristoranti sono Regno Unito (13,5%), Stati Uniti (13,1%) e Francia (11,1%), seguite da Spagna (8,5%), Germania (6,7%), Russia (4,1%), Paesi Bassi (2,8%), Grecia (2,5%), Giappone (2,5%) e Brasile (2%).

Ad essere più attivi quando si tratta di dare ‘raccomandazioni’ sui ristoranti della Capitale, sono perlopiù le coppie (38%), come accade a Venezia, Firenze, Napoli e, in Europa, a Parigi, Barcellona, Amsterdam e Berlino. Mentre a Milano e Londra, città evidentemente identificate come le più adatte per lo svago, sono soprattutto gli amici (rispettivamente 36,7% e 32%). Il punteggio medio della ristorazione a Roma, proseguendo nell’analisi, è di 4.16 punti su 5 nel 2019 (4.08 nel 2018; 4.04 nel 2017), quindi un valore alto, e in crescita rispetto agli ultimi due anni, che attesta la tendenza delle persone a premiare di più le tavole della Capitale, rispetto a quelle di Milano (di poco sotto al 4 nel 2019), Londra (4.10 nel 2019) e Parigi (4.03 nel 2019). A conquistare i palati e il gusto degli utenti italiani e stranieri è soprattutto la cucina romana (punteggio medio: 4.06), ma a dimostrazione della vocazione cosmopolita della Città Eterna, non mancano quelli che apprezzano le proposte europee (punteggio medio: 4.14), quelle asiatiche (punteggio medio: 4.16) e quelle ‘fast’ americane (punteggio medio: 4.09). Sul fronte infine del giudizio popolare attraverso le recensioni online, gli oltre 10mila i ristoranti di Roma presenti su TripAdvisor sono per la maggior parte giudicati come ‘molto buoni’ (50,5%) e ‘eccellenti’ (7%), relegando a un solo 2,6% la bocciatura con la qualifica ‘pessimo’.

Ed proprio a partire dalla convivialità a tavola che Mercato Mediterraneo ha deciso di rilanciare il concetto di sicurezza dei clienti, portando alla tre giorni di salone anche il progetto **Food Smile** che si sviluppa a livello nazionale e si rivolge a tutti gli esercizi che somministrano cibo (mense, ristoranti, bar, pub, pizzerie, scuole, centri commerciali). Obiettivo dell’iniziativa, che ha già certificato i punti di ristoro di Fiera Roma e una decina di ristoranti in Italia, sensibilizzare e formare professionisti specializzati nell’applicazione delle tecniche di primo soccorso, a cominciare da quella sulle disostruzione delle vie aeree (manovra di Heimlich).

**3^ edizione Mercato Mediterraneo: Cibi/Culture/Mescolanze**

**Fiera Roma -** padiglione 4, ingresso Est

Info e programma: www.mercatomediterraneo.it

Ingresso: gratuito

Registrazione operatori: www.mercatomediterraneo.it/registrazione/

Orari:

Sabato 9, Domenica 10, Lunedì 11 novembre: dalle 9:30 alle 17:00

Martedì 12 novembre: dalle 9:30 alle 15:00

**Ufficio stampa: MG Logos di Stefano Carboni & C.**

Stefano Carboni +39 335 5277431 – [stefano.carboni@mglogos.it](mailto:stefano.carboni@mglogos.it)

Viviana Laudani +39 3381537610 – [info@mglogos.it](mailto:info@mglogos.it)

**Fiera Roma – Ufficio stampa**

Cecilia Moretti +39 389 2756994 - [ceciliamoretti@gmail.com](mailto:ceciliamoretti@gmail.com)

Eleonora Pacilio +39 3332466665- [eleonora.pacilio@yahoo.it](mailto:eleonora.pacilio@yahoo.it)

***Mercato Mediterraneo****,**brand di Fiera Roma, insieme a* ***Excellence****, sono le due manifestazioni capofila di* ***Roma Food Exhibition****, il nuovo grande evento diffuso dedicato alla filiera agroalimentare ed enogastronomica che per la prima volta punta a coinvolgere l’intera Capitale con un denso programma di attività volte a valorizzare cibi, produzioni, tradizioni e culture legati ai valori del made in Italy e della Dieta Mediterranea. Un calendario di appuntamenti diffusi, sotto il claim ‘Tutti Insieme. A Roma’, per accendere i riflettori su una visione attuale, globale e intrigante del Food Business in un’ottica di gioco di squadra e nuove alleanze future, con la Città Eterna a fare da plus. Ad aver già aderito, Il Festival della Gastronomia di Luigi Cremona e Lorenza Vitali.*