

KENNY DUNN

FONDATORE E CEO
DI "EATING EUROPE" TOURS
PIONIERE DEI TRAVELFOOD IN EUROPA

Kenny Dunn è cresciuto vicino a Filadelfia. Si è laureato in economia e commercio alla Penn State University e poi ha completato un Master's in gestione dello sviluppo all'American University di Washington D.C.

Nel 2009 si è trasferito a Roma perché a sua moglie messicana, che già lavorava all'ONU di New York, è stato offerto un impiego alla FAO.

Due anni dopo Kenny ha fondato "Eating Europe Tours", che è diventato il più grande tour operator in Europa nel campo culinario.

Dal 2011 "Eating Europe" ha dato il benvenuto ad oltre 80,000 partecipanti di cui oltre 5,000 hanno scritto recensioni positive su TripAdvisor ed altri siti web." È raccomandato dalle guide Lonely Planet, Rough Guide e Fodor's.

Al Testaccio ho avuto modo di intervistare Kenny Dunn.



L'INTERVISTA

M Come ti è venuta l'idea di fondare "Eating Europe" Tours?

Abitavo di fronte alla gelateria Giolitti, qui al Testaccio. Mi capitava di avere diversi amici e parenti stranieri che mi venivano a trovare qui a Roma. Una delle cose che amavo fare con loro era portarli in giro in questo mio quartiere per fargli vedere il bar dove prendevo il caffè, il banco al mercato dove compravo la frutta e verdura, il pastificio per pane e salumi e la macelleria per la carne.

Non mi piaceva, però, portarli in visita ai monumenti, pertanto dicevo loro: "Voi potete facilmente andare da soli ai Musei Vaticani o al Colosseo, ma domani vi porterò in giro nel quartiere."

Poi, durante un viaggio a New York nell'autunno del 2010, mi è capitato di partecipare come cliente ad uno degli "Scott's Pizza Tours". Non avevo mai partecipato ad un food tour prima. Wow! I tour di Scott hanno sempre avuto un gran successo. Scott è un individuo fenomenale: hanno scritto di lui dappertutto. Hanno anche girato un video su di lui, che organizza pizza tour in tutti i cinque quartieri di New

York. Quando sono tornato a Roma, ho cominciato a chiedermi perché non fare tour come quelli di Scott. Mi sono detto: "Ehi, più o meno faccio già questo per i miei amici quindi, seguendo il modello di Scott, posso farne la mia impresa!".

M E poi? Come sono cresciuti i numeri e i luoghi dei tour?

Piano piano ho ingaggiato altre guide, poi abbiamo fatto il tour di Testaccio non soltanto di giorno, ma anche di sera ed iniziato i tour di giorno e di sera a Trastevere. Infine, a Roma, abbiamo istituito lezioni di cucina romana. "Perché soltanto Roma?" (mi sono chiesto), perciò sono seguiti Londra, Amsterdam, Praga e Firenze. Parigi inizia tra poco. Potete vedere tutti i nostri tour cliccando sul sito: www.eatingeuropetours.com. Tutti durano tra 3 e 4 ore. È possibile anche comprarli come regali. Limitiamo ogni tour a non più di 12 partecipanti. Volendo è possibile prenotare un tour privato.

M Qual è la tua mission?

Come spiega il nostro sito web: "Ai nostri ospiti noi diamo un assaggio

d'Europa che non dimenticheranno presto. Sveliamo i quartieri delle città più importanti, come ci vivono gli abitanti e che cosa mangiano. Nostro scopo è donare un'esperienza unica, ineguagliabile, non-turistica, collegata al cibo."

M Quante guide impieghi qui a Roma?

Per adesso sono 23 liberi professionisti. In amministrazione siamo in 4.

M Altrove?

Dipende da quale città, ma all'incirca 10 guide per città. In tutto abbiamo 60 guide e oltre 130 artigiani del mondo del cibo: commercianti, ristoratori, produttori di birre, gelatai, fornai, baristi ecc.

M Scegli tu le guide o ti scelgono loro?

Le scegliamo noi! Prima i candidati ci inviano un video e poi li incontriamo proponendo un argomento, tipo: "Immagina che sei la guida di un nostro tour: come racconteresti questo posto, questo personaggio, o questo cibo?" Dedichiamo molto tempo alla scelta

delle nostre guide. Ovviamente devono conoscere la storia della loro città e della cucina locale, ma devono essere simpatici e devono sapere raccontare con entusiasmo. Il tour è una collezione di racconti vissuti dai partecipanti.

M Come ti trovano i tuoi clienti?

All'inizio tramite passaparola. Poi tramite il nostro sito web. Ma adesso lavoriamo con agenzie di viaggio, linee di crociere, e cooperazioni. Andiamo a fiere del turismo in Europa e negli Stati Uniti. Qualche volta tra i nostri clienti ci sono agenti di viaggi che, dopo aver partecipato ad un nostro tour, collaborano con noi.

M Quale tour va per la maggiore?

Il Twilight (serale) Tour di Trastevere è di gran lunga il nostro bestseller.

M Hai partecipato a tutti i tuoi tour?

Tutti tranne due: il tour serale a Firenze e il Pub Tour di Londra. Non ho ancora avuto occasione.

M Hai un tuo preferito?

Quello a cui hai appena partecipato:

“A Taste (un assaggio) di Testaccio”. Si può dire che l’ho partorito io. Testaccio, il porto di Roma antica, deriva il suo nome dalla montagna di cocci rotti delle anfore scaricate al porto. In breve “Monte Testaccio” era un cumulo di rifiuti del porto nei primi due secoli dopo Cristo. Fino a vent’anni fa era un quartiere della classe operaia; adesso è considerato “chic”.

M Cosa offrite in particolare?

Tutti noi sappiamo cosa significa visitare un Paese per la prima volta senza parlare la lingua: ti senti un pesce fuori d’acqua. Una cosa è visitare i monumenti come il Colosseo o il Big Ben, un’altra vivere una città come fanno gli abitanti. Vogliamo insegnare ai nostri clienti quello che è tipico mangiare a Roma, come il supplì, o a Praga, come il gulasch, piatti che non si trovano altrove. Vogliamo dare ai nostri clienti “un assaggio” della vita locale.

M Sul sito avete incluso la “Food Lover’s Guide to Rome”; ma per le altre città?

Abbiamo una “Food Lover’s Guide” per ogni città dove abbiamo dei tour.

M È difficile convincere i partecipanti ad assaggiare un cibo che non conoscono? A Firenze, solo io tra i visitatori, ho voluto assaggiare il lampredotto.

Abbiamo deciso di includere il lampredotto perché è un piatto simbolo della cucina e dello street food fiorentino. All’inizio, come te, avevamo paura che potesse non piacere ai nostri clienti, ma stranamente non si è verificato. Anzi, piace quasi a tutti e addirittura molti lo citano come il momento culminante del tour. Questa è la nostra missione, il nostro scopo: vogliamo sorprendere e rallegrare i nostri clienti.

M Che cosa ami dell’Italia?

Adoro esplorare tutte le regioni d’Italia e scoprire le specialità di ogni regione. L’Italia è l’unico Paese al mondo dove tutto cambia a poca distanza: il cibo, i colori, la luce, le abitudini, i dialetti, la storia.

L’Italia è un’unione di regioni, un po’ come gli Stati Uniti, ma più condensata. Basta pensare alle differenze tra la Puglia e la Toscana.

M E di Roma?

Roma è un museo a cielo aperto. Sebbene mi manchino molte cose degli Stati Uniti, amo il ritmo più lento, più umano della vita a Roma. Negli Stati Uniti ci sono tante regole. A Roma, se esci a pranzo, stai a tavola per almeno un’ora e forse ordini anche del vino: niente a che fare con l’abitudine americana di mangiare di corsa un tramezzino e tornare stressato alla scrivania. Inoltre Roma è a meno di tre ore di volo da tutte le città importanti d’Europa. La stampa critica sovente l’amministrazione romana ma, malgrado questo, il numero di turisti continua a crescere ogni anno. Puoi parlare con chiunque dei nostri clienti e scommetterei che nessuno di loro lascia Roma senza voler ritornare. Roma incanta



le persone nonostante i suoi difetti. Se stai a Roma soltanto per tre giorni, non fai caso agli escrementi dei cani sui marciapiedi, ai gabbiani che mangiano i rifiuti abbandonati, alle buche nelle strade. Sei incantato dalla sua architettura, dal cibo, dal clima e dalla storia. Roma è unica. In quale altra città puoi mangiare in o davanti a un palazzo che risale a 2000 anni fa? Ogni periodo della storia dall'800 a.C. a oggi è rappresentato artisticamente a Roma. La storia fa parte integrale della vita di ogni giorno a Roma.

M Che cosa disprezzi dell'Italia?

La mancanza di senso civico (anche se non riguarda tutt'Italia), l'illegalità diffusa, la mancanza di serietà sul lavoro di tanti, quando manca il lavoro per chi lo cerca.

M E di Roma?

Il degrado che diventa sempre peggiore: la carenza dei servizi pubblici come la raccolta dei rifiuti, l'inefficienza dei trasporti pubblici, le strade e i marciapiedi pieni di buche, la corruzione eterna e fuori controllo che toglie fondi ai servizi pubblici.



M Se potessi inaugurare tre nuovi tour con un successo immediato garantito, in qualsiasi parte del mondo, cosa sceglieresti?

Noi ci chiamiamo "Eating Europe" perciò le nostre destinazioni dovrebbero trovarsi in Europa. Amo molto la cucina asiatica, soprattutto quella giapponese e sud-asiatica, ma bisogna essere realistici, perciò, se la situazione politica cambia in Turchia, proba-

bilmente sarà Istanbul. Il Portogallo o la Spagna potrebbero essere altre possibilità.

M E in Italia?

Palermo per i suoi mercati e per la sua storia multi-culturale. Anche Napoli. Forse anche Parma, Bologna, e Torino, ma logisticamente sono più complicate per portarci dei croceristi.

