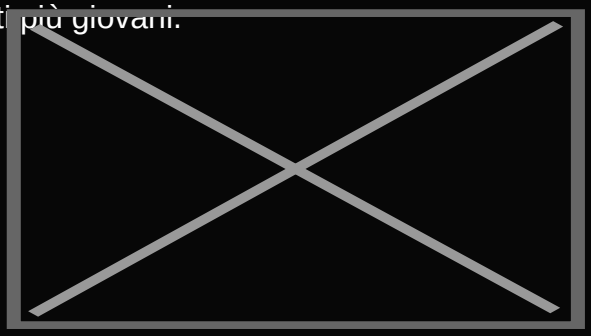
Macché Millennials, sono gli anziani la prossima frontiera (del fuori casa)

img690-6166a91c

Siamo un Paese di vecchi. Ogni anno l'Istat ci ricorda che le nascite crollano (nel 2016 hanno registrato un nuovo minimo storico) e aumenta l'età media, più che negli altri Paesi dell'Ue. In Italia gli over65 nel 2016 erano 13,5 milioni, il 22,3% della popolazione totale, ma raggiungeranno il 32,6% (una persona su tre) nel 2065. Insomma, si fa un gran parlare di Millennials, ci si attrezza – giustamente – con aree ludiche e menu per bambini, ma il futuro in realtà sta proprio lì, nella popolazione anziana. Con tutte le sue problematiche e specificità, ma anche con la voglia di uscire e divertirsi. Perché certo l'anziano di oggi è ben diverso da quello di 50 anni fa, che se ne stava chiuso in casa o frequentava il bar giusto per un caffè o un "bianchino". In molti casi è attivo, frequenta mostre e spettacoli musicali e non disdegna di cenare o pranzare fuori. Inoltre, spesso ha una disponibilità economica superiore ai "poveri" (in questo caso letteralmente) Millennials. Un target dunque per lo più ignorato dal sistema ricettivo e dell'ospitalità, ma che in futuro potrebbe dare molte soddisfazioni a chi sa approcciarlo. Come sta succedendo in Giappone, non a caso l'unico Paese al mondo con una popolazione anziana superiore alla nostra. E che per questo da molti è visto come una sorta di "laboratorio del futuro". Qui ristoranti e alberghi si stanno attrezzando per accogliere gli over70, che hanno esigenze ben diverse dai clienti più giovani.



CURIOSI E DESIDEROSI DI MANGIARE FUORI

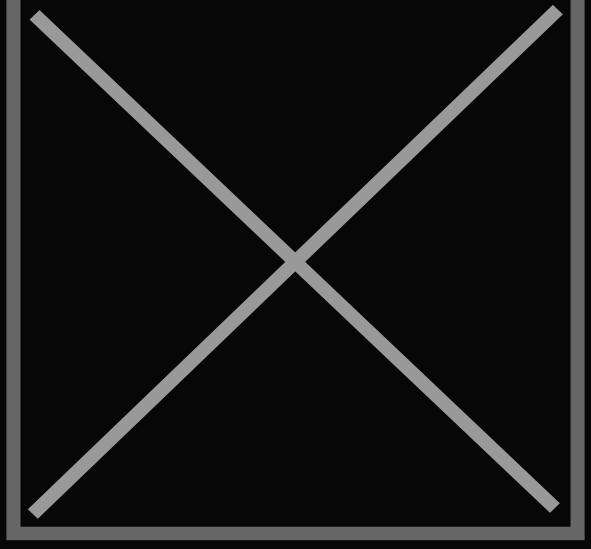
Gli over 65, ma anche gli over 80 (e il nostro Paese ha all'attivo 727mila agguerriti over 90) sono spesso vittima di preconcetti. Come quello che non escano mai di casa e che si accontentino della

solita minestrina. Niente di più sbagliato. Una ricerca di NPD Research Group rileva ad esempio che per la prima volta negli USA gli over 49 mangiano fuori casa più della fascia dei più giovani, mentre AZTI, società di ricerche spagnola, sottolinea che almeno il 50% dei consumatori anziani ricerca sì soluzioni alimentari sane e in linea con i propri problemi di salute (in particolare malattie cardiovascolari e del sistema digerente e tumori), ma allo stesso tempo è desiderosa di sperimentare nuovi piatti.

QUESTIONE DI CONSISTENZE

Il problema principale che devono affrontare gli anziani a tavola è la disfagia, ovvero la difficoltà di deglutizione, che colpisce il 40% degli over 65. Inoltre, l'apporto calorico e l'idratazione risultano spesso insufficienti nelle persone con difficoltà di deglutizione; la conseguenza è la malnutrizione, una piaga che affligge molte persone della terza età, anche negli ospedali. Quali sono le esigenze della popolazione anziana a tavola ce lo spiega Oscar Zanutto, Responsabile Servizio Qualità, Ricerca, Sviluppo e Progettazione Europea di Israa, Istituto per Servizi di Ricovero ed Assistenza agli Anziani di Treviso che sta lavorando al miglioramento della qualità del cibo e della vita degli ospiti. "La disfagia è correlata a malattie di ordine neurologico e nelle case di riposo colpisce il 70% dei residenti. Queste persone hanno la necessità di avere cibi adattati, ovvero con consistenze morbide e cremose, anche utilizzando degli addensanti. Pratica comune è frullare un pasto completo tutto insieme senza considerare il gusto. Noi abbiamo scelto di ridurre alle consistenze adatte i singoli piatti che già prepariamo, come il pollo o la pasta al pomodoro. Presentati sotto forma di puré, hanno però lo stesso colore e gusto della versione "originale". Una serie di addensanti aggiunti al cibo durante la preparazione facilitano la deglutizione". L'evoluzione successiva è lavorare non solo sul gusto ma anche sulla forma, perché chiunque lavora con il cibo sa che anche l'occhio vuole la sua parte. Dunque i cibi fluidificati sono messi in stampi che riproducono l'originale (un pesce, ad esempio). In un futuro prossimo – ma la tecnologia è già disponibile da qualche anno – si potrà lavorare con le stampanti 3d "caricate" con alimenti equilibrati e con i giusti apporti nutritivi, ma resi ancora più attraenti creando costruzioni mutuate, perché no, dal food design e dall'*haute cuisine.*

NASCONO NUOVI FORMAT



Insomma, un futuro fatto di anziani più che di giovani porterà necessariamente a rivedere l'offerta alimentare, che dovrà rispondere alle mutate esigenze. Già si stanno muovendo i supermercati. A Belino Keiser ha attrezzato uno dei suoi punti vendita per accogliere i clienti anziani con cartellonistica e prezzi più grandi, illuminazione intensa, pavimenti antiscivolo e bottoni per chiamare aiuto. A Tokyo Aeon Kasai ha dedicato un intero piano ai clienti anziani, con centro ricreativo e palestra dedicata. Ma il caso più interessante è il ristorante giapponese Kaze no Oto (in giapponese "Il suono del vento") a Yokohama, creato da un operatore di case di riposo che si era accorto che i residenti avrebbero desiderato uscire a mangiare ogni tanto, ma i normali ristoranti non erano attrezzati ad accoglierli. Il Kaze no Oto accoglie clienti di tutte le età, anzi non potrebbe stare in piedi solo con i senior come ha spiegato al *New York Times* il fondatore signor Aizawa, ma già tra pochi anni le cose potrebbero cambiare. O addirittura invertirsi, con bar e ristoranti che non potranno più ignorare una fascia di clientela sempre più consistente.

OPPORTUNITÀ DI BUSINESS

In prospettiva, sono varie le opportunità di business, dall'accogliere nuove fasce di clienti per il brunch domenicale o il pranzo al bar al catering per case di risposo od ospedali, una strada presa dalla catena giapponese di fast food Yoshinoya. Per un cuoco la sfida è di creare piatti adatti, gustosi e allo stesso tempo piacevoli alla vista. "Costruzioni" che ricordano più la cucina molecolare che il panino mordi e fuggi. Un impegno per lo più fuori dalla portata di un ristorante "medio" e ancora più di un bar. Certo, una versione più *light* del senior menu presuppone alcune semplici attenzioni. Quali sono le necessità nutrizionali per la fascia di popolazione anziana? "Oltre a quelle note, come un uso moderato di sale e grassi – dice Zanutto –, serve un giusto apporto di vitamine e proteine per contrastare il calo muscolare fisiologico dovuto all'età avanzata. E bisogna ridurre la durezza creando pietanze più morbide". Non basta frullare però, è necessaria una preparazione nutrizionale e

competenze di base. “Esistono però delle aziende che commercializzano prodotti già predisposti e bilanciati, si conservano al freddo e vanno solo riscaldati. Un bar in effetti potrebbe tenerne alcuni per incontrare le necessità di questa fascia di clienti. Le stesse aziende si occupano in genere di dare la formazione di base” conclude l’esperto. Siamo un Paese di vecchi insomma, ma non siamo un Paese per vecchi. Forse è il momento di iniziare ad attrezzarsi.

CRUCIALE È L’INFORMAZIONE

Come per i Millennials, i “nuovi anziani”, o almeno quelli disposti a mangiare fuori casa e spendere per provare cibi più gustosi, ma adatti al proprio profilo nutrizionale, vogliono essere rassicurati sulla provenienza degli ingredienti e la loro salubrità. Ancor più perché spesso hanno problemi di salute che li “obbligano” a seguire un regime salutare. È importante dare informazioni complete e corrette sui contenuti del piatti in menu.

L’EUROPA GUARDA AL 3D

La Ue ha finanziato PERFORMANCE, un progetto da 3 milioni di Euro con lo scopo di sviluppare un nuovo approccio nutrizionale per gli anziani affetti da problemi che deglutizione e masticazione, al termine del quale è stato presentato un pasto interamente preparato con stampante 3d.
Tre le linee guida:

1. pasti altamente personalizzati e adattati alle esigenze nutrizionali del singolo individuo
2. uso di alimenti naturali
3. uso di gelificanti e addensanti che consentano la stampa ma siano adatti anche a pazienti affetti da disfagia

Menu a misura di anziani: qualche suggerimento per attempati gourmet