Gli italiani e il cibo: le nuove tendenze spiegate da Fipe

images-72b47407

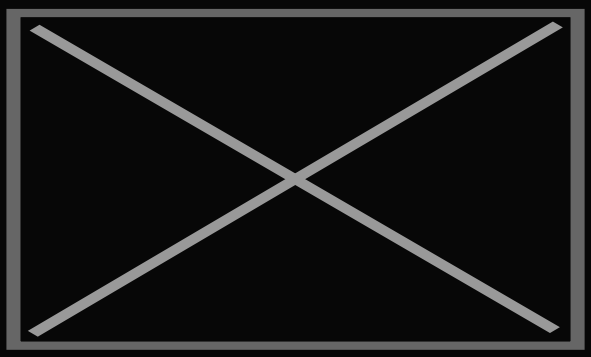
Cresce l’importanza della colazione, cala quella del pranzo. Così può riassumersi il nuovo trend in fatto di consumi alimentari degli italiani. Molti sono i cambiamenti avvenuti nel corso degli ultimi 20 anni, tra questi in particolare la perdita di importanza del pranzo come pasto principale della giornata e la conseguente crescita della cena, ma anche l’aumento della popolazione che inizia la giornata con una colazione ben più sostanziosa di quanto si facesse in passato. Non si beve solo qualcosa (un caffè o un cappuccino) ma si mangia anche qualcosa.

Il tratto distintivo di questa epoca è caratterizzato dalla contrapposizione di una parte minoritaria di popolazione che vive il rapporto con il cibo all’insegna del salutismo ed un’altra parte maggioritaria che al contrario assume comportamenti sempre più lontani da quei modelli tradizionali implicitamente attenti al concetto di cibo come fonte di salute e benessere. E così cala la quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati e proteine ed aumenta quella di chi consuma ortaggi e verdure e di coloro che prestano attenzione al consumo di sale, ma cala anche la quota di popolazione che consuma abitualmente la frutta e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo. Questa divergenza la si può rintracciare da una parte nella riduzione della spesa per pane e cereali (-7,5% a prezzi costanti nel periodo 2000-2015) e della spesa per la carne, principalmente rossa, (-8,1%) e dall’altra nell’aumento del tasso di popolazione in sovrappeso o addirittura in condizioni di obesità. Si tratta, in questo secondo caso, di 5 milioni di persone che mostrano un trend di crescita almeno nel lungo periodo. Anche nei consumi al ristorante si trovano le conferme del cambiamento dei modelli alimentari. La carne rossa viene segnalata in forte calo, così come l’uso del sale e dei grassi animali (burro). Cresce significativamente il consumo di verdura e viene confermata la scarsa attenzione alla frutta. L’importanza della ristorazione nei consumi alimentari delle persone, oggi il 35% della spesa alimentare è indirizzata su bar e ristoranti, sta determinando una nuova sensibilità e responsabilità da parte delle imprese del settore. Partendo da questa consapevolezza si scopre che nella ristorazione i consumatori ricercano pietanze L’uso di

prodotti Dop e Igp è ormai una larga consuetudine: il 90% degli intervistati punta sulle filiere corte, mentre è in forte espansione l'uso di prodotti bio. L'84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi. Un altro driver della ristorazione riguarda l'attenzione all'ambiente e al tema dello spreco alimentare. I pubblici esercizi sono sempre più sensibili ad una gestione sostenibile della propria attività, ad esempio limitando gli sprechi idrici, scegliendo lampade a led, elettrodomestici a basso consumo o ricariche per i detergenti. Un aspetto su cui lavorare riguarda la promozione di questi valori nei confronti della clientela e del pubblico: ad esempio solo un ristorante su quattro usa acqua microfiltrata e solo il 14% del campione intervistato dona il cibo non utilizzato ad associazioni caritatevoli.

GLI STILI ALIMENTARI SONO CAMBIATI

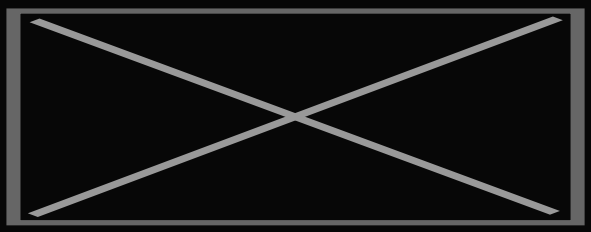
Per 100 persone di 3 anni e più



Per adeguata, si intende una colazione in cui non si assumono soltanto tè o caffè, ma si beve latte e/o si mangia qualcosa. Anno 2000. Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Istat.

LA RISTORAZIONE PUNTA SUL BIO

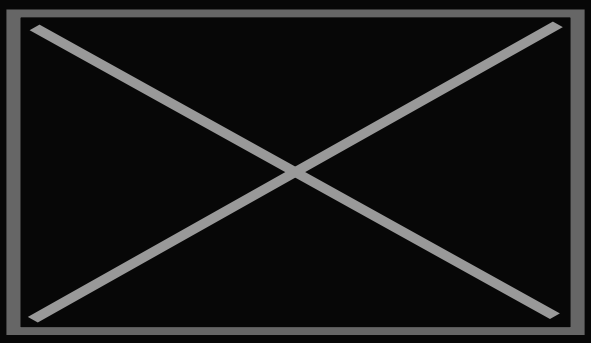
Acquista prodotti:



Fonte: indagine Fipe, 2017

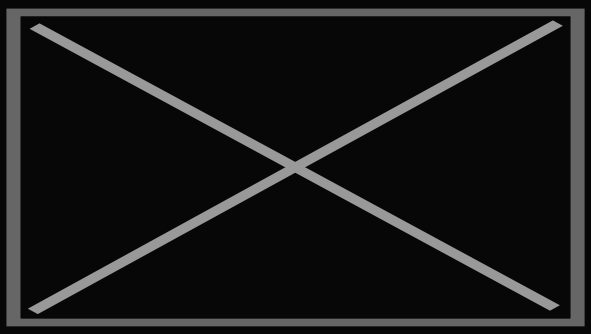
GLI STILI ALIMENTARI SONO CAMBIATI

Per 100 persone di 3 anni e più



MENU ALL’INSEGNA DELLA STAGIONALITÀ

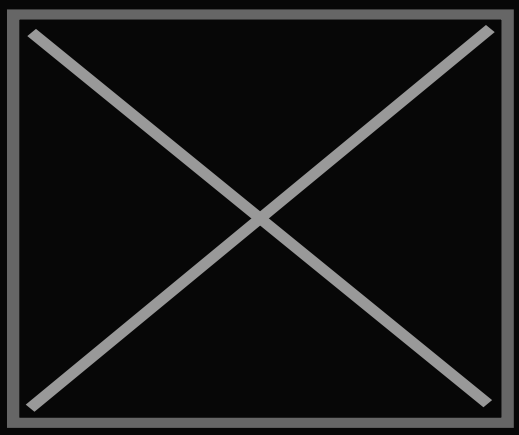
Ogni quanti mesi cambia le portate inserite nel menu?



Fonte: indagine Fipe, 2017

I PIATTI LEGGERI PIACCIONO DI PIÙ

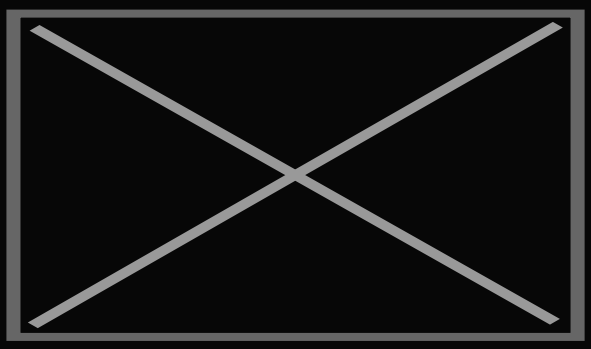
C’è una maggiore attenzione da parte dei clienti verso pietanze più leggere?



Fonte: indagine Fipe, 2017

COME RIDURRE CONSUMI E SPRECHI

Quali azioni effettua per ridurre consumi e sprechi?



Fonte: indagine Fipe, 2017