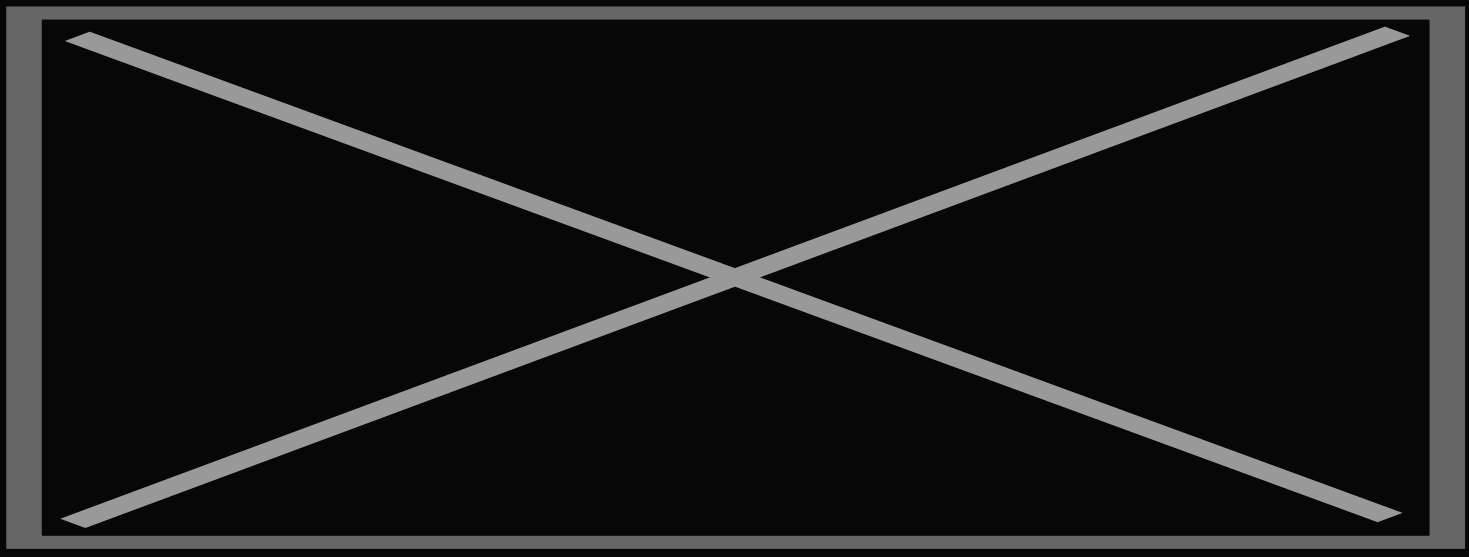
Una ristorazione al passo coi tempi

ristorazione-qualita-7b06c6c2

Assorbendo il 35% della spesa alimentare delle famiglie nel nostro Paese, la **ristorazione** rappresenta uno specchio delle tendenze alimentari più attuali. Lo ha confermato una ricerca sull'evoluzione degli stili alimentari degli italiani negli ultimi 20 anni, presentata da **Fipe** in occasione di **TuttoFood 2017**. Dal 1995 a oggi, infatti, emergono tendenze come il calo della quota di popolazione che consuma quotidianamente carboidrati (dal 91,5% del 1995 all'80,9% del 2015) e proteine, e l'aumento di coloro che prediligono ortaggi (dal 41,8% del 1995 al 45,5% del 2015) e di chi presta attenzione al consumo di sale. Scende però anche la quota di popolazione che consuma la frutta almeno una volta al giorno (dall'82,2% del 1995 al 75,4% del 2015) e quella di chi utilizza olio di oliva e grassi vegetali per la cottura e soprattutto per il condimento a crudo.

Questi comportamenti si riflettono parzialmente anche nella spesa alimentare extradomestica: Fipe rileva il **forte calo della carne** (nonostante l'apertura di numerosi ristoranti specializzati), **dell'uso del sale e del burro**. Cresce significativamente il consumo di **verdura**, mentre viene confermata una scarsa attenzione alla **frutta**. Resiste però il consumo di **primi piatti**, in particolare della pasta, e dei **dessert**, legati al piacere della convivialità.

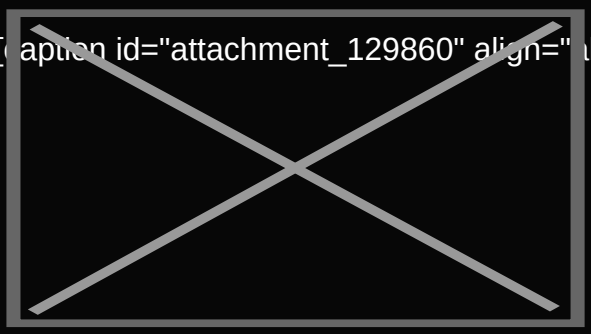
[caption id="attachment_129859" align="aligncenter" width="757"]



Un momento della tavola rotonda[/caption]

L’aumento delle **intolleranze alimentari**, delle **allergie** e delle **malattie metaboliche** fa in modo che la ristorazione si attrezzi sempre di più per dare risposte ai consumatori con queste problematiche. Oltre i due terzi dei ristoranti intervistati dichiara di avere menù per chi ha specifiche esigenze di salute e/o intolleranze mentre sei ristoranti su dieci sono in grado di dare risposta a quei consumatori che hanno particolari esigenze dietetiche. «Dallo studio – ha commentato **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe, durante un convegno dal titolo “**Alimentazione e salute: ruolo e impegni della ristorazione**” organizzato nell’ambito di Tuttofood - emergono alcuni elementi significativi. Il primo è il fatto che **si mangia sempre più fuoricasa**: oggi il 35% della spesa alimentare delle famiglie è indirizzato su bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie. Questo comporta per i pubblici esercizi l’assunzione di una particolare responsabilità nei confronti della clientela per promuovere una sempre maggiore attenzione all’aspetto del benessere, tenendo anche conto delle nuove esigenze alimentari e delle intolleranze. A tale proposito la nostra sintesi evidenzia una percezione particolarmente positiva nei confronti dei bar e ristoranti, che fa comprendere quanto il mondo dei pubblici esercizi rappresenti per i clienti una sorta di grande famiglia dove apprezzare la qualità e in cui riporre fiducia».

[caption id="attachment_129860" align="alignleft" width="300"]



Da sinistra i tre chef intervenuti: Moreno Cedroni, Carlo Cracco e Davide Oldani[/caption]

L’opinione degli stellati - In effetti, a partire dagli chef blasonati fino ad arrivare alle formule di ristorazione meno ricercate, si nota una **maggiore sensibilità da parte delle imprese del settore verso le esigenze del cliente**, che si traducono in piatti più leggeri (nonostante conoscere il numero di calorie non sembri essere una priorità per chi si siede al tavolo di un ristorante), realizzati con prodotti di stagione (l’84% dei ristoratori cambia il menù al massimo ogni 4 mesi), a denominazione di origine, di prossimità (il 90% punta sulle filiere corte) e - sempre più spesso – biologici. L’importanza della ristorazione nel riportare la salute nel piatto e nell’educare a consumi più salutari è, in effetti, sentita. «A causa della scarsa educazione alimentare – ha sottolineato **Moreno Cedroni** – i ragazzi non mangiano più prodotti come acciughe e sgombri, perché hanno le spine. Anche se siamo granelli

di sabbia possiamo fare qualcosa, per esempio usare prodotti biologici, ritornare ai grani antichi per il pane, proporre porzioni giuste e ridurre sale, olio e condimenti. Nei miei trent'anni di carriera si è fatto molto in questo senso e cerco di trasmettere questi principi ai giovani cuochi e a chi cucina a casa. Vedo però un'esplosione di piatti pronti, a scapito della preparazione domestica».

«L'intento della mia cucina – ha proseguito **Davide Oldani** – è di dare dignità alle materie prime meno pregiate e trovare mercato per i prodotti del territorio. La cipolla, per esempio, non serve solo per fare il soffritto. Non so se credo al prodotto a km 0, ma credo nella freschezza dei prodotti. E, pur condividendo la necessità di recuperare gli scarti, ritengo che in cucina sia importante fare in modo di prevenirli». Anche **Carlo Cracco** è intervenuto nel dibattito, sottolineando l'importanza degli approvvigionamenti. «Anche se si lavora in città e non si può avere l'orto accanto al ristorante – ha raccontato – si devono comunque curare gli approvvigionamenti e rispettare i tempi della natura, se vogliamo ottenere piatti davvero perfetti. È anche una questione di cultura: i ragazzi in cucina vanno educati. Per esempio la verdura non va solo pesata, ma guardata, toccata... per vedere se il prodotto è fresco o meno. Purtroppo, trovo che questo aspetto sfugga ai giovani: essendo troppo concentrati sull'apprendere, hanno perso il legame con la terra».

Per **Antonio Schiavelli**, presidente **Unaproa** (Unione Nazionale tra le Organizzazioni dei Produttori Ortofrutticoli), la ristorazione potrebbe contribuire a migliorare le abitudini di consumo dell'ortofrutta. «Bisogna promuovere – ha affermato – una valutazione del prodotto in base alla qualità intrinseca e non solo a quella estetica. Negli ultimi anni la scelta è stata ridotta a scapito della differenziazione, ma ora ci si sta rendendo conto che serve un maggior paniere di offerta per incrementare i consumi». E poi bisogna fare i conti con allergie, intolleranze, regimi etici... «Abbiamo a che fare con queste richieste ogni giorno – ha concluso Davide Oldani - per questo credo nell'importanza di mettere a disposizione una carta ricca, che possa offrire una possibilità di scelta per tutti: piatti senza latticini, senza farine, interamente vegetali...».