Il 31% degli italiani mangia al bar almeno una volta al mese

tgb-005ok-cd2f82d5

L’amore per la buona cucina è…soprattutto trattorie, locali tipici, ma anche paninoteche, bar, pasticcerie (il 31% degli italiani li frequentano almeno una volta al mese).Quello che conta sono le materie prime, ben cucinate e digeribili.

Secondo una ricerca dell’Istituto Ixè resa nota da The GoodBurger – Gruppo Restalia, questi locali sono frequentati abitualmente da circa 1/6 degli italiani, soprattutto dai giovani - in particolare 18-34enni, con un picco tra i 25-34 anni – ma negli ultimi anni, la frequentazione abituale si sta anagraficamente amplificando, abbracciando soggetti fino ai 44 anni.



I ristoranti etnici, i pub, le paninoteche e lo street food sono alcune tipologie di ristorazione che, più di altre, sono caratterizzate da una clientela anagraficamente omogenea. *“In fatto di cibo* – spiega **Margherita Sartorio Mengotti**, ad dell’Istituto Ixè - *gli italiani sembrano badare più alla sostanza che alla forma: l’81% ritiene che sia fondamentale la qualità delle materie prime usate per comporre ciò che mangia, siano pietanze o panini, mentre l’arte dell’”impiattare” e l’estetica del locale sembrano interessare molto meno. Ma è la relazione positiva, amicale con il gestore il primo criterio con cui scegliere un locale dove mangiare, a dimostrare quanto per noi italiani la tavola si sposi con la socialità, le relazioni umane gradevoli, il relax, l’accoglienza”.*

“Se però ci concentriamo su fenomeno al giorno d’oggi largamente diffuso, quello del pranzo fuori casa – continua Margherita Sartorio - *si aggiungono altri due fattori: la rapidità del servizio e la leggerezza del pasto. Per questo bar, pub, paninoteche sono frequentate da un target*

anagraficamente ampio alla ricerca di un pasto veloce e il più possibile sano e digeribile".

Dati importanti per definire la strategia del Gruppo Restalia, che in Italia conta più di 50 ristoranti con il brand 100 Montaditos e che a Roma, vicino a piazza Barberini, ha aperto il primo The GoodBurger (TGB), locale dove si mangiano hamburger soprattutto con carne 100% bovina, cotta sulla piastra al momento e uno speciale pane brevettato, unico in Europa.

"La nostra nuova proposta – afferma **Andrea Cutispoto**, Country Manager Italia – p*unta a rispettare le esigenze di un cliente sempre più attento alla qualità dei prodotti e alla loro origine. Non vogliamo confonderci con i fast food anche se il menù principale è composto da panini con hamburger serviti con i ritmi adeguati alla vita di oggi".*

TGB porta in Italia una ventata nuova nell'offerta gastronomica nazionale, abbinando i concetti di operatività rapida e self-service alla qualità e ad un ambiente da ristorante con uno stile unico e urbano, diventando così un punto di riferimento per tutti coloro che desiderano mangiare un hamburger di qualità in un ambiente informale, moderno e di tendenza.

Ne è un esempio "Slim" che, in sole 290 Kcal, combina petto di pollo arrosto, mix di lattuga, cipolla rossa in salamoia, salsa leggera affumicata e funghi saltati. Tutto racchiuso in un delizioso pane di cristallo, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra per ottenere una particolare alveolatura interna e una grande leggerezza e digeribilità. Una proposta gustosa e leggera, per coloro che vogliono mantenersi in forma senza rinunciare al piacere del buon cibo.
Slim è nato infatti con l'intenzione di creare un piatto sano ma che, allo stesso tempo, risultasse appetitoso. In questo modo, l'etichetta più giovane di Restalia propone quindi il prodotto meno calorico sul mercato, concentrandosi su tutti coloro che vogliono prendersi cura sia della linea che del gusto.