# Italiani e cibo: poco tempo per cucinare ma tanta passione. I dati Fipe

fipe-italiani-e-cibo-14d8ecfc

Italiani, popolo di santi, navigatori e...cuochi. Un legame, quello tra Belpaese e cibo, non solo limitato agli aspetti puramente gastronomici ma che arriva a toccare la storia, le tradizioni, i linguaggi, il cinema, insomma, la cultura dell'Italia intera. E proprio "**Il cibo è cultura**" è il filo conduttore dell' **Assemblea Nazionale Fipe 2018**, che quest'anno il Presidente **Lino Enrico Stoppani** ha voluto diventasse un grande evento celebrativo della convivialità, alla presenza di un ricco parterre di ospiti a partire da Gian Marco Centinaio, Ministro delle Politiche Agricole e del Turismo.

"Il Governo ha proclamato il 2018 come **Anno Nazionale del Cibo Italiano**, con l'obiettivo di rafforzarne le sue strutture trasversali: economica, ambientale, nutrizionale, etica e culturale - dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe -. Con lo stesso spirito Fipe, che rappresenta le imprese che del cibo fanno il loro core business, ha deciso di dedicare la sua Assemblea al binomio tra cibo e cultura, convinta che nella misura in cui si riesca ad allargare lo sguardo si migliorano sensibilità e considerazione verso il settore. **Il cibo è un asset strategico del nostro Paese**, non sempre compreso a fondo, e i pubblici esercizi la qualificata rete di gestione e trasmissione di questo patrimonio. Ecco il messaggio che vogliamo trasmettere alle Istituzioni, con la richiesta di garantirne uno sviluppo attento alla qualità dell'offerta che impone anzitutto un quadro di regole in grado di favorire buona concorrenza tra tutte le imprese che fanno la stessa attività".

"Per questo - prosegue Stoppani - proponiamo al ministro Centinaio un **tavolo di concertazione sui pubblici esercizi e la ristorazione italiana**, con il compito di ascoltare le principali istanze del settore e ricercare le soluzioni che possano aiutare i nostri imprenditori a contribuire maggiormente alla crescita del Paese".

**Gli italiani e il cibo: la nuova ricerca Fipe** - L'Assemblea è stata l'occasione di presentare una nuova indagine sul rapporto a trecentosessanta gradi tra italiani e cibo. Un ampio excursus su come il mangiare (e il mangiare bene) giochino un ruolo fondamentale nelle relazioni individuali e collettive,

familiari, con il territorio, come siano driver di benessere e salute, condensato di valori e comportamenti responsabili.

**Il cibo e il tempo: italiani, popolo di cuochi virtuali...sempre di fretta** - In Italia si parla tanto di cibo ma si cucina sempre meno per mancanza di tempo e si tende a mangiare sempre più in fretta. Per questo motivo i ristoranti hanno un ruolo fondamentale nella salvaguardia della cucina e della convivialità.

Gli italiani tendono a mangiare "alla giornata", infatti 3 su 4 preparano i pasti giorno per giorno. **A pranzo si cucina sempre meno**, solo 1 italiano su 3 si dedica a questa attività tutti i giorni, mentre per la cena si sale ad una percentuale del 53%. Gli italiani hanno poco tempo non solo per cucinare ma anche per mangiare: in media meno di mezz'ora al giorno viene dedicata al consumo dei pasti. **Mangiare fuoricasa diventa quindi un'occasione anche per riscoprire il valore del tempo**: il ristorante viene vissuto principalmente come luogo dove rilassarsi (per il 38,6%), e il 62,5% di chi pranza o cena fuoricasa si gode il pasto più di quanto non riesca a farlo tra le mura domestiche.

**I minuti sono contati anche per le provviste settimanali**: il 48,6% di coloro che fanno la spesa, da soli o in compagnia, dedica agli acquisti da una a due ore alla settimana. Il 50,1% preferisce effettuare spese di piccola entità, acquistando pochi prodotti alla volta, giorno per giorno.

**Cibo, "motore" di relazioni** - Gli italiani tendono a mettersi a tavola sempre negli stessi orari, e il momento del pranzo e della cena vengono vissuti in prevalenza come momento di relax dal 44,6% degli intervistati che per la quasi totalità vive il pasto come occasione per riunire la famiglia.

Il **legame con le tradizioni culinarie** per gli italiani è sempre forte: il 75% tramanda di generazione in generazione i piatti tipici di famiglia e per il 98% si tratta di ricette che "scaldano il cuore" evocando ricordi ed emozioni. Il 46,1% dichiara di "porre maggiore attenzione alle ricette che prepara" o agli ingredienti che utilizza quando cucina per i propri figli.

**Il legame tra cibo e salute** - Al di là della bontà, della provenienza o della notorietà di un marchio, la prima caratteristica che gli italiani cercano in un alimento è che sia salutare. La quasi totalità degli intervistati è d'accordo con l'idea che la salute e il benessere dipendano anche e soprattutto dal cibo. Il dato è confermato dal fatto che su coloro che hanno dichiarato di occuparsi personalmente della spesa il 46,1% sarebbe disposto a pagare un prezzo del dieci per cento superiore alla media per acquistare un prodotto sicuro e di buona qualità.

Ben il 71,8% degli italiani durante la scelta del piatto da consumare **si informa sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati**. Parlando nello specifico del fuoricasa, per il 76% degli intervistati i ristoranti rispettano la propensione a consumare alimenti salutari, di qualità e tenendo conto delle diverse esigenze nutrizionali.

**Anche la sostenibilità gioca la sua parte** - Sono meno della metà (il 41,6%) le persone che acquistano o consumano alimenti per motivazioni etiche o sociali, in ogni caso la tipologia di prodotti biologici, a chilometro zero e rispettosi dell'ambiente è al primo posto (53,9%) nelle scelte di acquisto. Solo al terzo posto si pone la scelta di alimenti "made in Italy", ritenuta prioritaria dal 42,4% degli intervistati. Non manca tuttavia chi sceglie in base al prezzo: il 45,6% ha dichiarato di avere scelto un prodotto alimentare piuttosto di un altro sulla base di questo criterio.

L'attenzione degli italiani agli aspetti di sostenibilità viene confermata anche dalla propensione a **limitare lo spreco alimentare** attraverso la conservazione e il recupero degli alimenti. La quasi totalità degli intervistati mostra infatti l'abitudine di "congelare i prodotti", l'82,8% riutilizza il cibo cucinato nei giorni precedenti per i pasti dei giorni successivi. Solo il 18,8% chiede di portare a casa il cibo e le bevande ordinati e non consumati.

**Il cibo e la cultura** - Venendo al legame di tipo "culturale" che gli italiani hanno nei confronti del cibo **la tradizione batte l'innovazione uno a zero**: il 64,4% del campione si definisce "conservatore" nella propria relazione con il cibo, mentre solo il 35,6% è orientato alla sperimentazione. In ogni caso per il 95% degli italiani il cibo è uno dei veicoli che fanno emergere e aiutano a tramandare le tradizioni di un popolo. Ad esempio il pranzo della domenica ha un valore simbolico nell'immaginario collettivo, e il ristorante è un importante strumento di salvaguardia dell'identità culturale e alimentare del nostro popolo per l'83,5% degli intervistati.

Entrando nello specifico dei dati, il 56,1% di coloro che hanno viaggiato all'estero ha preferito provare la cucina locale pur sentendo la mancanza di alcuni piatti tipici italiani, in prevalenza **la pasta e la pizza**. Il 63,3% degli intervistati ha provato un ristorante etnico, mentre solo il 26,3% ha provato anche la cosiddetta "cucina innovativa". Ben il 66,4% si riunisce durante i giorni festivi con parenti e amici per pranzare o cenare, magari per rievocare piacevoli momenti o vivere emozioni.

**La mostra "Ciak, si gusta!"** - In occasione dell'Assemblea è stata inaugurata la mostra "**Ciak, si gusta!**". Una rassegna unica nel suo genere che celebra alcune delle eccellenze enogastronomiche italiane riconosciute in tutto il mondo: la pasta, la pizza, il gelato, l'espresso e il vino. Lo fa mostrando 32 preziose quanto emozionanti immagini in bianco e nero di **Reporters Associati &**

**Archivi/Alessandro Canestrelli**, il più grande archivio fotografico italiano, tra i maggiori d’Europa, con oltre 100 milioni di immagini che hanno fatto un’epoca, dedicato al cinema e allo spettacolo.

L'esposizione, in programma presso la sede Fipe (piazza G.G. Belli, 2 - Roma), è visitabile fino al 15 dicembre su prenotazione.