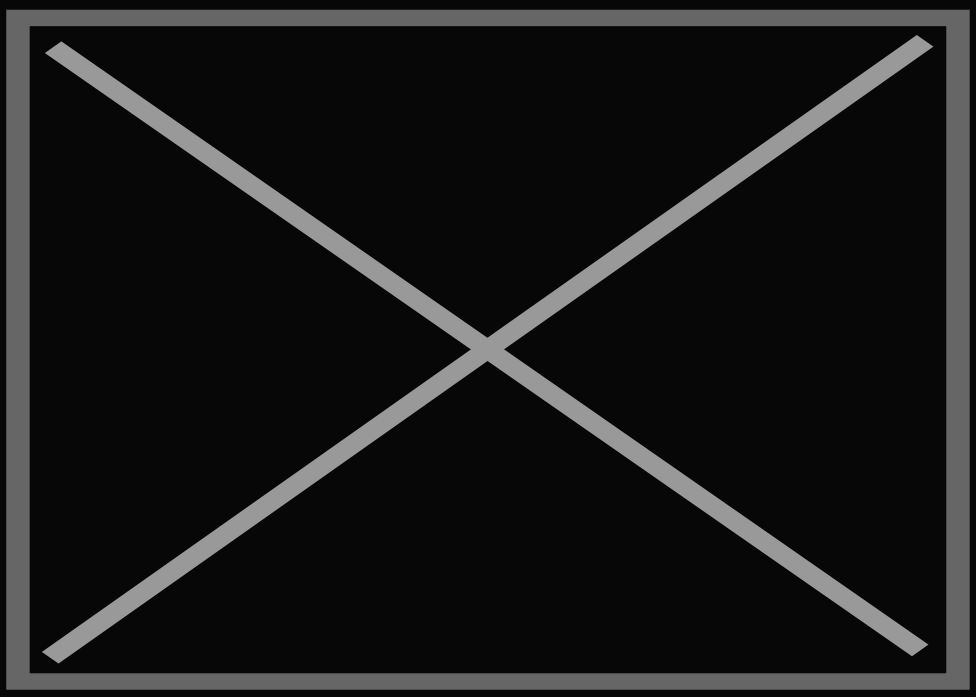
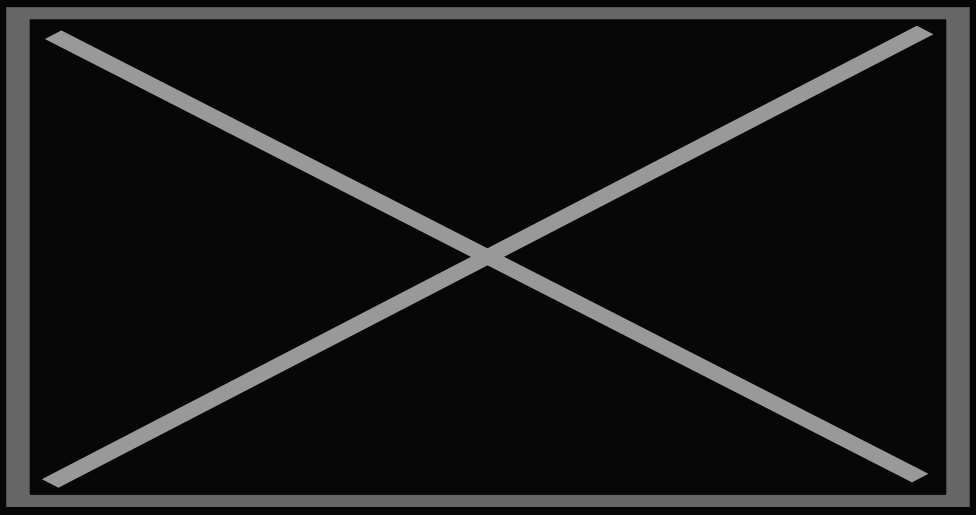
Cibo e tempo: gli italiani sono cuochi virtuali sempre di fretta

cibo-e-tempo-01-fcab44f3

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%**.

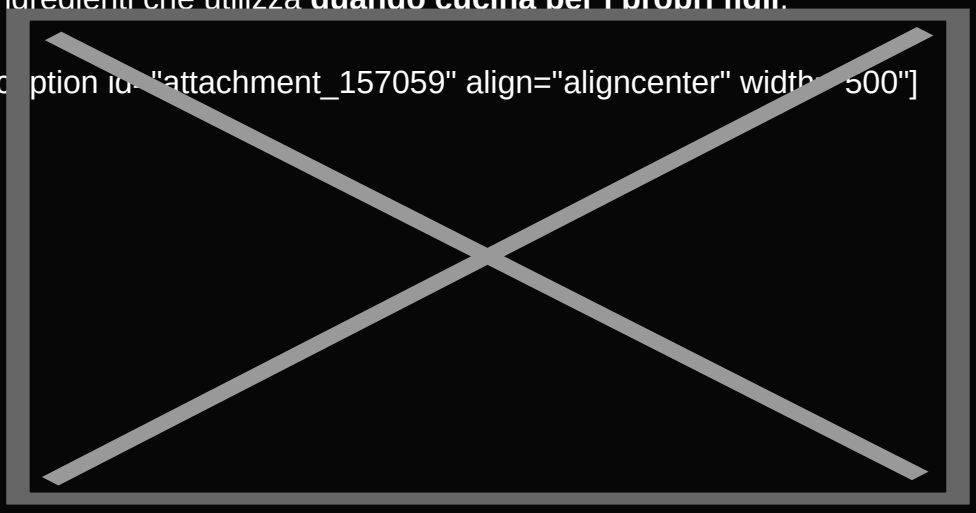


Gli italiani hanno poco tempo non solo per cucinare ma anche per mangiare: in media **meno di mezz’ora al giorno viene dedicata al consumo dei pasti**. Mangiare fuoricasa diventa quindi un’occasione anche per riscoprire il valore del tempo: il ristorante viene vissuto principalmente come luogo dove rilassarsi (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. Ma il cibo è anche motore di relazioni, il pranzo e la 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**.

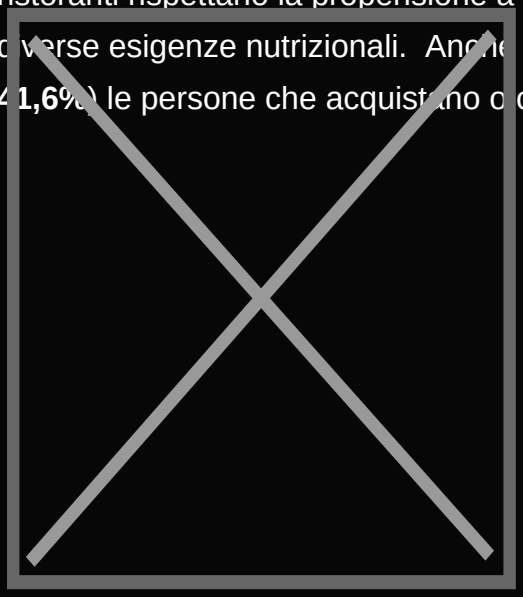
[caption id="attachment_157059" align="aligncenter" width="500"]



Alcune tendenze: il 62,1% consuma il cibo anche se scaduto da qualche giorno; il 46,6% acquista cibo in eccesso e a volte deve gettarlo[/caption]

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. 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

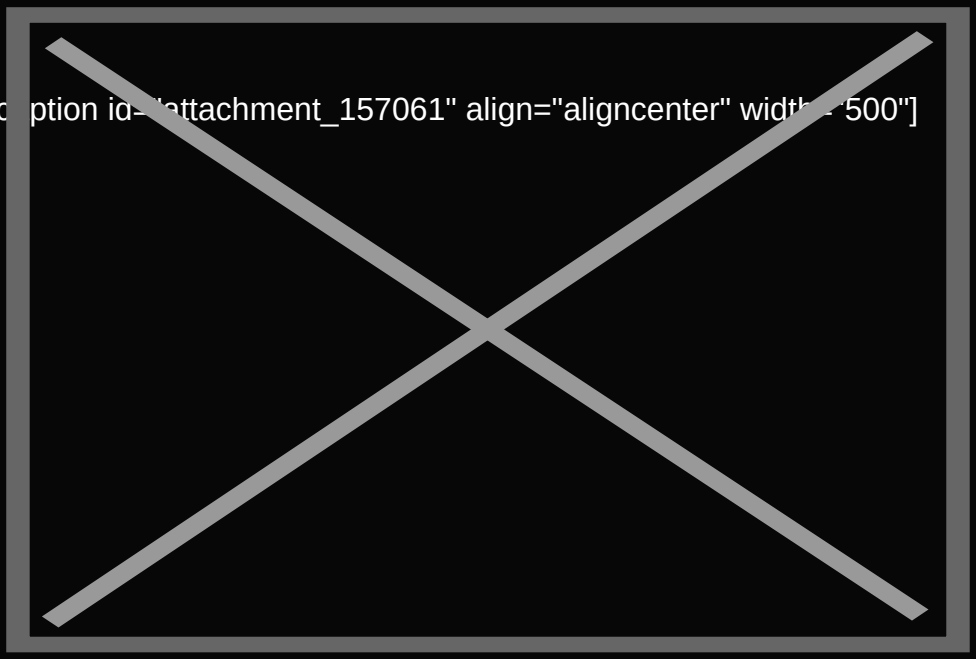


sociali, in ogni caso **la tipologia di prodotti biologici, a chilometro zero e rispettosi dell'ambiente è al primo posto (53,9%)** nelle scelte di acquisto. Solo al terzo posto si pone la scelta di **alimenti "made in Italy"**, ritenuta prioritaria dal **42,4%** degli intervistati. Non manca tuttavia 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 È ANCHE E SOPRATTUTTO CULTURA

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**.

[caption id="attachment_157061" align="aligncenter" width="500"]



Conservazione: il 91,1% dichiara di congelare i prodotti per evitarne il deterioramento ; l'082,8% riutilizza il cibo cucinato nei giorni precedenti per realizzare altri piatti[/caption]