Il 79% dei consumatori italiani vuole prodotti di origine certificata

foto-montaditos-con-grana-padano-e-logo-dd70d3e7

Gli italiani confermano la loro preferenza per i **prodotti dall'origine certificata**. Un'abitudine di consumo rimasta per lo più stabile negli ultimi anni: infatti, secondo una ricerca realizzata dall'**Istituto Ixè** e resa nota da **100 Montaditos**, la frequenza con la quale gli italiani consumano alimenti **DOP, IGP e DOC** dal 2013 al 2018 è stabile attorno all'80%.

L'interesse sulla provenienza degli alimenti e di conseguenza sulla qualità dei prodotti che si consumano, viene inoltre confermato dall'aumento del consumo di **prodotti agroalimentari biologici**: dal 2013 a oggi la percentuale di chi dichiara di mangiare regolarmente prodotti bio è raddoppiata, passando dal 10 al 22%, mentre quella di chi invece li consuma qualche volta ha visto un aumento dal 35% del 2013 al 42% del 2018.

Questa tendenza è confermata anche da 100 Montaditos, l'insegna del **Gruppo Restalia** che, con oltre 50 locali in Italia, ha saputo coniugare la sua offerta di tapas tipiche spagnole al gusto nostrano. "Nei nostri ristoranti siamo da sempre attenti ai nuovi trend", commenta **Andrea Cutispoto**, Country Manager Italia Restalia; "Per questo siamo partiti dai prodotti tipici della tradizione gastronomica spagnola, quelli più conosciuti a livello internazionale, e li abbiamo reinventati per adeguarli al gusto italiano in fatto di cibo. Non solo jamón,tortilla de patatas, chorizo dulce e queso iberico, dunque, ma anche **speck dell'Alto Adige, pesto genovese, porchetta, mortadella e formaggi nostrani**".

A prova di questa continua ricerca del brand verso prodotti di alta qualità, l'introduzione da fine giugno nel menù di **Gorgonzola DOP, Mortadella Bologna IGP, Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP** e vini spagnoli come **Rioja DOC rosso e Navarra DOC rosè**.

Inoltre è stata siglata la partnership con **Grana Padano DOP**, per la quale sono stati creati dei nuovi panini dal gusto certificato italiano. I loghi ufficiali del Grana Padano DOP verranno esibiti sul menù, consultabile anche online e presso tutti i 100 Montaditos presenti in Italia.

Conclude Andrea Cutisposto: “La partnership con il Grana Padano ci ha permesso di puntare su un **prodotto di qualità e dall’origine certificata**, caratteristica che per gli italiani riveste una grande importanza e che il nostro gruppo persegue come obiettivo cardine della propria strategia”.

“Quanto emerso dalle ultime ricerche”, commenta **Margherita Sartorio**, co-founder and CEO di Istituto Ixè, “conferma che è ormai consolidato per gli italiani il consumo frequente di prodotti BIO, DOP e IGP. È la dimostrazione di come siamo divenuti più attenti al cibo che mangiano. Soprattutto la provenienza italiana, la denominazione d'origine controllata o protetta e l'origine biologica, sono dei fattori determinanti nelle scelte quotidiane”.