Fipe, l'estate del food sharing italiano

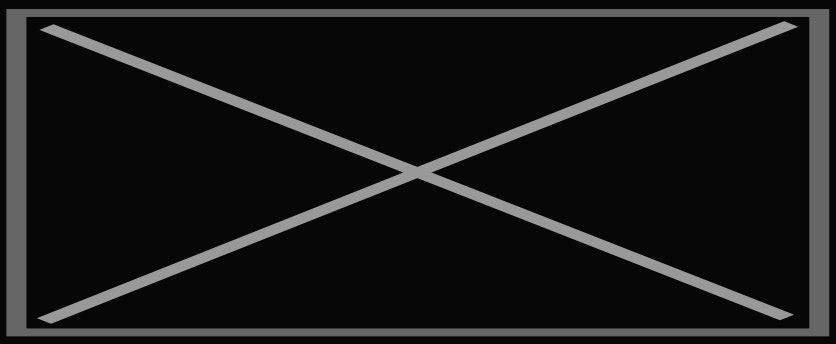
fipe-vacanze-d199c4b5

È il **food sharing** il fenomeno dell'estate, che trascorre tra la fotografia di un piatto e l'altra. Di cibo si parla in spiaggia, in montagna e tra le vie delle città d'arte, ma è soprattutto sulla rete che si "scatena" la discussione. Con il **selfiefood**, il cibo diventa quasi un rito, con una regola fondamentale, prima di essere gustato, un piatto deve essere fotografato e postato. Anche per questo cresce sempre più l'attenzione verso il lato estetico dei piatti, i ristoratori non possono che adeguarsi ed assecondare la crescente propensione dei consumatori a pubblicare i piatti sui social attraverso foto e video, al fine di esaltarne forme e cromatismo.

Il food sharing è un fenomeno ormai globale, che riguarda tanto i piatti cucinati dagli chef quanto quelli "casalinghi" e, soprattutto se italiano, il food è un valore aggiunto, tanto da dare vita a decine di hashtag a tema, tra gli altri: **#italianfood, #italianfoodlover, #italianfoodstyle**.

"Anche in estate il rapporto con il cibo si dimostra un tratto distintivo della cultura degli italiani, ma non solo: il proliferare di hashtag che sintetizzano in una parola la ricchezza della nostra tradizione culinaria è l'ulteriore dimostrazione del fatto che la cucina italiana è una passione e un'ispirazione anche per milioni di turisti", dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente **Fipe**. "Sono orgoglioso di rappresentare una categoria che ancora una volta si dimostra fondamentale per la valorizzazione della filiera agro-alimentare del Paese in quanto vetrina del Food in Italy e formidabile strumento di promozione della cultura e dei valori dell'Italia".

I PIATTI DELLE VACANZE - Ma quali sono i piatti delle vacanze? Al primo posto il piatto unico, meglio se vegetariano, forse non tanto o non solo per esigenze salutistiche quanto piuttosto perché in vacanza il tempo dedicato alla cucina non è poi così tanto. Sul podio anche pasta e pesce, mentre si consuma meno la carne. Per le bevande, invece, tanta acqua per rimanere idratati e birra più che vino.

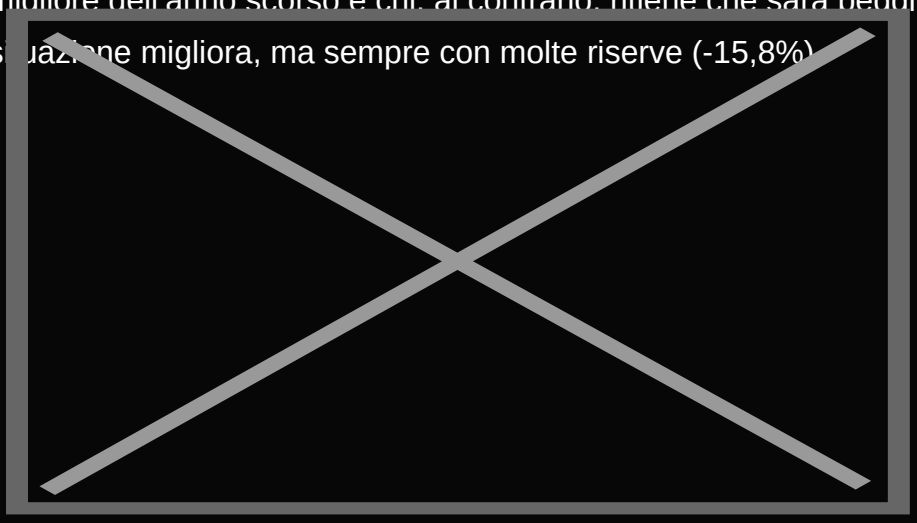


LA SPESA FUORICASA E

L’ANDAMENTO DEI CONSUMI ESTIVI - La spesa per il cibo dei 24 milioni di italiani che andranno in vacanza quest’estate - 11 milioni solo ad agosto - è di 6,5 miliardi, tant’è che quella per pranzi e cene in locali e ristoranti è la prima voce di spesa nel budget dei turisti.

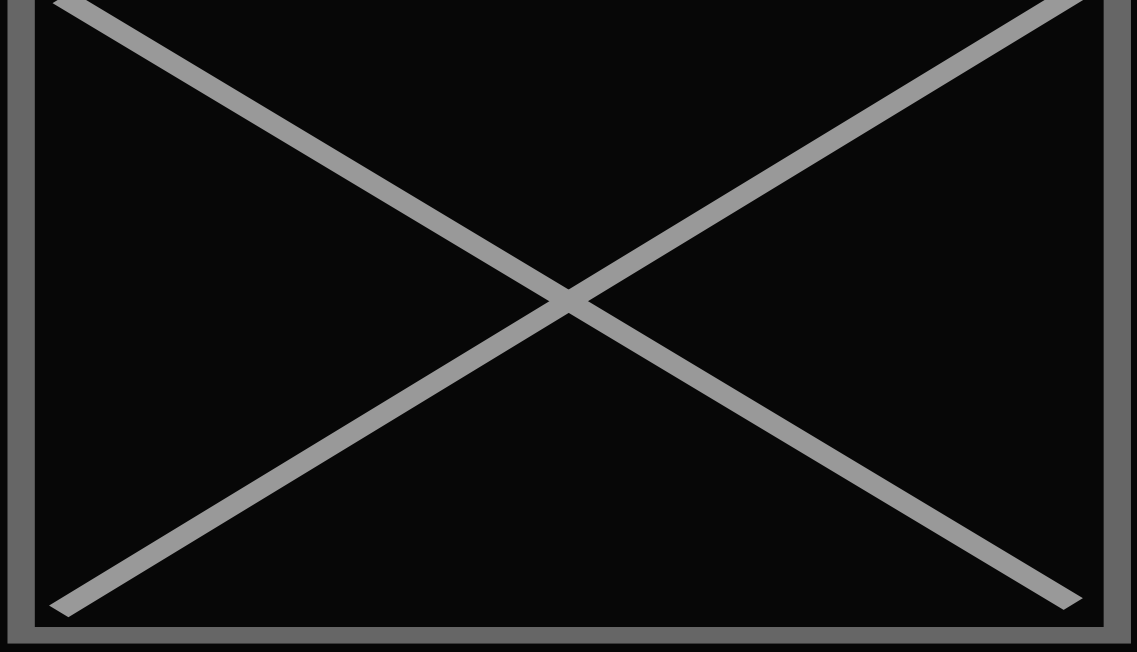
Numeri importanti che, tuttavia, non sono sufficienti a fornire un quadro positivo dei consumi estivi dei due mesi già conclusi (giugno e luglio) e neppure di quello che sta per iniziare (agosto).

Tra i ristoratori i pessimisti prevalgono nettamente sugli ottimisti, e la maggioranza pensa che l’estate 2019 sarà come l’estate 2018. I risultati di giugno sono più o meno in linea con quelli dello scorso anno, è a luglio che la valutazione diventa più negativa, con un saldo tra chi ritiene che il mese sarà migliore dell’anno scorso e chi, al contrario, ritiene che sarà peggiore pari a -21,9%. Ad agosto la situazione migliora, ma sempre con molte riserve (-15,8%).

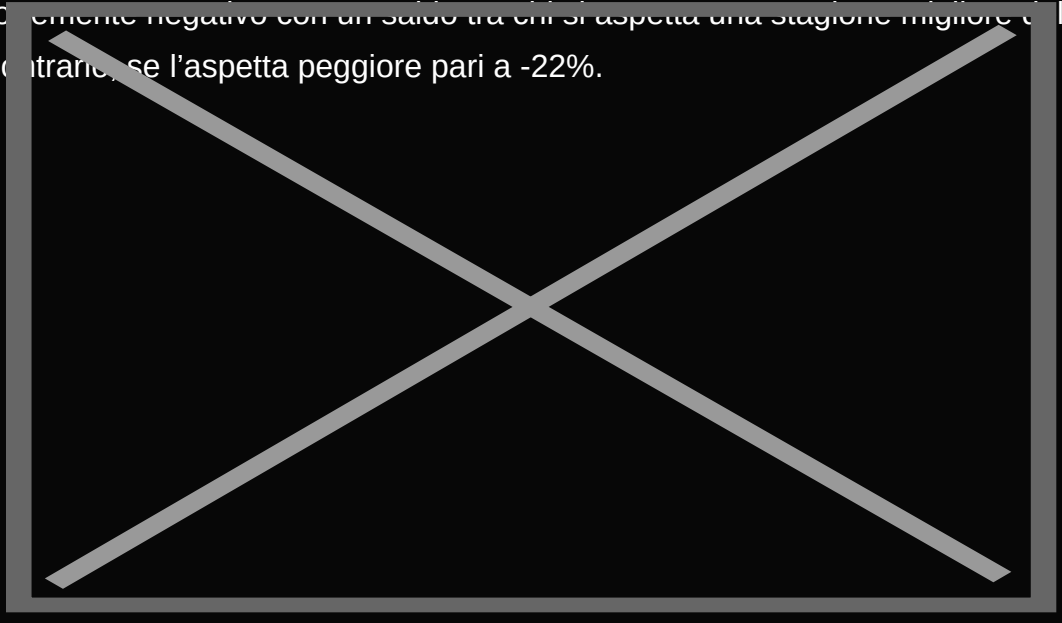


È tuttavia sul turismo interno che i

giudizi sono più cauti, mentre per gli stranieri le indicazioni risultano improntate a maggior ottimismo. Nel dettaglio, il saldo tra chi dice che sono in aumento i flussi di italiani e chi dice che sono in flessione è pari a -9,6%, mentre il saldo delle risposte sui flussi degli stranieri è positivo (+5,7%).



È già tempo di tirare le somme anche se la stagione è ancora lontana dalla chiusura. Il sentiment della ristorazione è fortemente negativo con un saldo tra chi si aspetta una stagione migliore dell’anno scorso e chi, al contrario, se l’aspetta peggiore pari a -22%.



"Anche quest’anno - commenta Stoppani – la stagione estiva, complici le sempre più ricorrenti condizioni meteo sfavorevoli, ha faticato a prendere il via. Ma il meteo da solo non basta a spiegare un quadro di pessimismo così accentuato tra i nostri imprenditori. **Il clima di incertezza che si respira nel Paese è la vera zavorra che impedisce ai consumi, anche a quelli turistici, di spiccare il volo**. Ma siamo ancora nel pieno della stagione e solo alla fine tireremo le somme”.