Formaggio, il consumatore chiede più certezze su qualità e provenienza

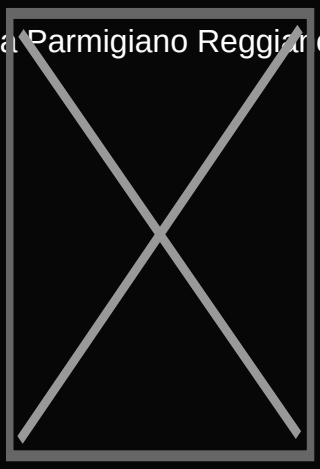
cs-ipsos-parmigiano-reggiano-ff72fe9d

Al Congresso di Identità Golose (MiCo, 25-27 settembre) il Consorzio Parmigiano Reggiano ha presentato i risultati della ricerca Ipsos sulle preferenze espresse dai clienti della ristorazione nei confronti dei formaggi. Gli italiani sono sempre più attenti alla qualità e all'origine dei prodotti che vengono serviti a tavola. I risultati delle risposte delle circa 1000 persone intervistate, identificate fra coloro che abitualmente frequentano i ristoranti, hanno confermato l'attenzione crescente verso i formaggi e, in particolare, l'interesse a conoscere i luoghi e le filiere da cui provengono, le stagionature e il nome dei produttori. Alla domanda "Quanto apprezzerebbe che in menu fosse indicata la stagionatura del prodotto?", le risposte positive sono state l'87% del totale, con una media di 7.6 punti su 10. Una percentuale che sale all'89% con il quesito successivo: "Quanto apprezzerebbe che in menu fossero indicati nomi dei produttori e luoghi nel quale viene prodotto il formaggio?".

Un'altra indicazione emersa dall'analisi è che il 77% degli intervistati (un campione rappresentativo per fasce d'età, sesso e provenienza geografica) apprezzerebbe la presenza di un menu dedicato ai formaggi. Quasi otto intervistati su dieci (79%) affermano di apprezzare il carrello dei formaggi. Per il 73% è inoltre importante la presenza di personale esperto in grado di presentare i formaggi proposti, una sorta di "sommelier del formaggio".

Ma quali sarebbero i vantaggi per il ristorante? Secondo il campione intervistato, un ristorante che offre il carrello dei formaggi dà innanzitutto l'idea di un ristorante di qualità. La presenza del menu dei formaggi fa pensare a un ristorante con un'offerta completa,mentre la presenza di un esperto di formaggi trasmette un'idea di maggiore attenzione al cliente. Al quesito "E che tipi di formaggi vorrebbe trovare al ristorante?" il maggior numero di voti è andato ai Formaggi del territorio e ai Formaggi italiani, seguiti dai Formaggi con certificazione DOP e dai Formaggi stagionati (47%). Alla domanda aperta"In particolare quale formaggio DOP?" il numero maggiore delle preferenze è andato

al Parmigiano Reggiano.



“Questi risultati – commenta **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano - *vanno a corroborare l’esito dell’indagine dello scorso marzo in cui 90% degli intervistati aveva chiesto di voler sapere il tipo o la marca di formaggio utilizzato nella preparazione dei piatti, il 91% di conoscere il formaggio usato per condire il piatto e il 77% di grattugiare il formaggio direttamente al tavolo al momento della consumazione. Ora è ancora più evidente che, chi frequenta i ristoranti, è interessato a conoscere il nome e la filiera dei formaggi che consuma: in particolare il luogo di produzione, il nome del produttore e la stagionatura. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano è al fianco dei ristoratori per soddisfare queste curiosità. L’obiettivo, dopo un anno e mezzo terribile, è quello di portare le persone al ristorante e contribuire al rilancio di questo settore strategico per tutte le produzioni agroalimentari di qualità”.*