Consumo carne, il 17% degli italiani sceglie quella irlandese

20230308121252bordbia-bca1d689

Bord Bia, ente governativo per la promozione dei prodotti food & beverage irlandesi, **svela i dati della ricerca condotta sui consumatori italiani** per capire quale sia la reale percezione rispetto alle eccellenze dell'Isola di Smeraldo. Dando uno sguardo generico, nonostante la **forte attenzione verso i prodotti di origine vegetale** sia aumentata negli ultimi mesi, **nel 2022 la carne continua ad essere molto apprezzata** dai consumatori europei: l'89% di essi la consuma almeno una volta a settimana cucinando a casa – dato in crescita del +3% rispetto all'anno precedente – e la ordina spesso durante una cena al ristorante (52%).
L'origine è uno dei principali driver di scelta in Europa, dove la carne irlandese è apprezzata e desiderata dai consumatori soprattutto quando si parla di determinati tagli: il 53% degli intervistati, infatti, è propenso all'acquisto di tagli di prima scelta.

Ma come si inserisce il mercato dei **consumatori italiani** in questo scenario? La carne nostrana certamente rimane la prescelta nel Bel Paese ma, tra le carni di manzo presenti sul mercato italiano, **quella irlandese si colloca al 2° posto** (tra quelle di origine europea) come preferita dai nostri connazionali. A dimostrazione di ciò quest'ultima viene **acquistata regolarmente dal 17% degli italiani**. Per gli italiani, inoltre, non c'è dubbio: la qualità è il fattore determinante nell'acquisto di carne (16%) e i consumatori della penisola sono disposti ad acquistare meno carne ma con un investimento più alto pur di beneficiare di un **prodotto di alta qualità.**

Gli acquirenti del Bel Paese non reagiscono all'incremento dei costi come quelli di altri mercati. All'interno di una **classifica sugli acquisti di tagli di carne** economici, **l'Italia si posiziona solo al 4° posto (52%) rispetto ad altri paesi come Svezia (56%), Inghilterra (55%) e Germania (54%).** La qualità della carne è determinata anche da fattori come la sostenibilità e la tipologia di allevamento da cui proviene il prodotto. Il 43% degli intervistati, infatti, identifica la carne di manzo come un **prodotto premium se allevata con il metodo Grass Fed**, considerato come valore aggiunto proprio della

carne irlandese. Nel 2022 cresce l'interesse degli italiani verso la carne irlandese allevata con questo metodo (61%) rispetto al 59% del 2021.

"L'appuntamento annuale con i dati di questa ricerca è sempre molto atteso e allo stesso tempo fonte di vero orgoglio per noi" dichiara **Francesca Perfetto**, di Bord Bia. *"Ogni anno abbiamo sempre più conferma di come i prodotti di origine irlandese, in particolar modo la carne di manzo, siano apprezzati dagli italiani. Da anni stiamo costruendo con i consumatori un dialogo costruttivo e consapevole mirato a raccontare, far vedere e far degustare le eccellenze gastronomiche d'Irlanda perché realizzate con cura e attenzione per l'ambiente, per il benessere animale e per il cliente".*

Risulta molto interessante, infine, dare uno sguardo al **ruolo "sociologico" della carne rossa**: il 31% degli intervistati infatti la compra per occasioni di condivisione, come una cena tra amici, o ancora per festeggiare una ricorrenza importante, mentre **il 34% dei consumatori lo considera un alimento in grado di farci sentire bene**. Proprio il concetto di condivisione e l'amore per il cibo e la gastronomia irlandese sono il focus di "A Taste of Ireland", la settimana dedicata ai prodotti gastronomici irlandesi (tra cui: manzo, agnello, scampi e ostriche).

Per celebrare la versatilità di questi prodotti e inaugurare la manifestazione è stato realizzato, lo scorso 6 marzo, un **evento al Mudec di Milano** in cui **Enrico Bartolini**, Chef del Ristorante Enrico Bartolini al MUDEC, tre stelle Michelin, **ha realizzato cinque finger food unici** utilizzando i prodotti irlandesi. *"La materia prima di qualità è l'elemento fondamentale per creare un piatto unico*" commenta lo Chef. *"In questo contesto sono rimasto piacevolmente sorpreso dai prodotti irlandesi: dalla carne bovina, con un colore e un profumo decisi, alla carne di agnello dal gusto inconfondibile, per arrivare ai prodotti ittici come gli scampi, provenienti direttamente dalle acque pure e limpide dell'Atlantico, fino alle ostriche dal sapore ricco dato dalla dolcezza dello iodio unita a un tocco di note agrumate."*

Infatti, **dal 12 al 19 marzo**, in occasione della festa di San Patrizio, **Bord Bia e JRE – Jeunes Restaurateurs Italia** daranno la possibilità agli italiani di degustare ricette uniche realizzate con i prodotti irlandesi grazie alla creatività di 22 Chef JRE distribuiti su tutto il territorio italiano. La lista completa dei ristoranti JRE-Italia che partecipano all'iniziativa A Taste of Ireland è disponibile **qui**