Pesce al ristorante, una ricerca svela le preferenze degli italiani

20230426112912fritturapesce-36cd2e02

Quali sono i prodotti ittici preferiti dagli italiani al ristorante? Secondo una recente indagine sull'evoluzione dei consumi realizzata da Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), in vetta ci sono **i calamari** che si confermano, come nel 2021, al primo posto fra i prodotti ittici maggiormente consumati nel fuori casa. Al secondo posto **il polpo** (ordinato al ristorante dal 27,8% degli italiani nel 2022), mentre le **cozze** vengono scelte dal 26%. Seguono poi al quarto posto il **gambero rosso** (24,2%) e al quinto **i lupini** (18,9%), varietà più venduta delle vongole veraci (17,1%).

I consumatori, fuori casa, scelgono soprattutto quei piatti della tradizione locale: le "specialità della casa" e del territorio che li ospita (17,9%), la disponibilità del pescato del giorno (11%), meglio se frutto di pesca locale (8,6%) e con **un'attenzione al prezzo** (14,3%). Infine l'8,8% degli italiani ritiene fondamentale l'indicazione sul piatto da parte del personale del ristorante.

La ricerca Isnart rivela come, **nella scelta del ristorante di pesce quasi il 70% degli italiani segue il consiglio di amici o familiari.** Per il 37% dei connazionali, nel processo decisionale **risulta decisivo il ruolo delle recensioni presenti sul web**, mentre le componenti del prezzo e della fedeltà verso il ristorante di fiducia sono determinanti rispettivamente per il 17,2 e il 15,8%.

Complessivamente, **nel 2022 c'è stato un incremento del consumo di pesce** da parte della popolazione nazionale rispetto all'anno precedente. In particolare si è assistito ad un evidente **incremento di coloro che ordinano pesce al ristorante**, che passano dal 13,2% del 2021 al 40,3% del 2022. Un'evidenza che testimonia il **crescente favore nei confronti dei prodotti ittici,** sempre più parte integrante della dieta degli italiani.
L'aumento di consumo di pesce, soprattutto nel periodo successivo all'emergenza Covid, risulta orientato da una **maggior attenzione ai corretti stili di vita, al benessere, alla salute e quindi anche alla corretta alimentazione.** Una percezione che mette in luce una rinnovata consapevolezza

dell’alto valore nutrizionale di questo alimento. Ad aumentare sono anche i consumatori abituali di prodotti ittici con un **+3,1% di quanti consumano pesce una volta alla settimana**. Cresce il gradimento dei prodotti ittici consumati al ristorante in particolare da parte dei più giovani che sempre più spesso consumano prodotti ittici fuori da casa: il 20,1% dei giovani tra i 18 e i 25 anni ordina pesce al ristorante (il relativo dato della popolazione italiana è del +14,1%).

Dal punto di vista dei ristoratori la ricerca sottolinea come la **qualità, il costo e la provenienza** dei prodotti siano **fattori determinanti per rafforzare il rapporto con i clienti abituali e per la capacità di attrarre nuova clientela.** I gestori dei ristoranti prediligono così acquistare, laddove possibile, pesce fresco, meglio se italiano, sostenibile e proveniente dalla piccola pesca artigianale. In alternativa, in modo similare al comportamento dei consumatori, la scelta ricade sul pesce surgelato, che sia di qualità e la cui provenienza sia comunque tracciabile.

Spesso purtroppo procurarsi prodotti particolari e meno blasonati è una vera e propria sfida, lo confermano i ristoratori che, tranne i pochi casi fortunati in località marittime che riescono ancora a rifornirsi dal proprio piccolo pescatore di fiducia, hanno **difficoltà a trovare specie diverse.** Il ruolo dei mercati all’ingrosso e dei distributori risulta quindi essere fondamentale nell’accompagnare il processo di sensibilizzazione, rendendo disponibili sul commercio specie meno conosciute, ma altrettanto buone, con cui preparare e riscoprire piatti della tradizione per arricchire le tavole e provare qualcosa di diverso e originale. Per citarne alcune le acciughe, i branzini, i cefali, le trote, i mitili, le vongole, le telline e le sogliole, specie che ben si adattano alle ricette della dieta mediterranea e che sono di facile reperibilità nei mercati ittici di tutto il territorio italiano.