Bevande e cocktail senza glutine: un’opportunità per differenziarsi in un settore in crescita

20240710122602shutterstock-1975531547-deaa3006

Secondo il **Rapporto Fipe 2024**, **i dati relativi a ristoranti e bar sono incoraggianti**, con numeri che tornano a livelli pre-pandemia. Cresce soprattutto la **spinta agli investimenti**, un indice importante che evidenzia un recupero delle marginalità e una maggiore fiducia del settore. Nel 2023, infatti, circa un imprenditore su due ha investito nel rinnovo del **parco attrezzature e nel potenziamento degli strumenti digitali**. I numeri maggiori provengono proprio dal **comparto bar e cocktail bar**, in cui i principali investimenti hanno riguardato il rinnovo delle attrezzature per la refrigerazione (12,6%), ma anche quello degli arredi come il banco bar (9,7%).

Ma con questi dati alla mano, come si fa a emergere in un settore così competitivo? La parola d’ordine è: **differenziarsi**. Il segreto, infatti, è proprio quello di **ampliare i propri servizi**; aperitivi, bevande e cocktail senza glutine offrono grandi opportunità di business, oltre a rappresentare un modo etico e inclusivo per accogliere i clienti con esigenze specifiche e, di conseguenza, **distinguersi rispetto alla concorrenza.**

Scegliere di **offrire aperitivi, bevande e cocktail gluten free** che siano gustosi, sicuri e di qualità è più semplice di quanto si pensi e, per questo motivo, sono sempre di più i locali che decidono di offrire questo servizio. Questo in gran parte è il risultato del lavoro svolto da **AIC - l’Associazione Italiana Celiachia** - che a partire dai primi anni del 2000 ha lanciato il programma **Alimentazione Fuori Casa senza glutine**: una rete di locali e ristoranti formati e informati in materia di celiachia, che scelgono di seguire linee guida specifiche in merito alla produzione e alla somministrazione di alimenti e bevande gluten free.

Ma vediamo quali sono le bevande e gli alcolici da prediligere, purché consumati responsabilmente:

Il vino, lo spumante, la grappa, il gin, il whiskey, la tequila e la vodka (purché prive di aromi o altre sostanze) sono sempre idonei, anche se derivano da materie prime contenenti glutine, poiché il processo di distillazione ne elimina ogni traccia.

La situazione cambia invece per altre bevande alcoliche costituite da diversi ingredienti e per gli sciroppi utilizzati nella preparazione dei cocktail. Il suggerimento di AIC è di **controllare sempre l'assenza di glutine**, ad esempio verificando la presenza in etichetta della dicitura "senza glutine", normata dal Regolamento europeo 828/2014. Un caso a sé è la birra, che è sempre vietata ai celiaci, a meno che non sia prodotta specificamente per loro e riporti la scritta "senza glutine" sulla confezione.

Per quanto riguarda le **alternative analcoliche**, invece, via libera a tutti i succhi di frutta (ma se sono addizionati con altri ingredienti, controllare bene l'etichetta) e alle bevande come le cole, le sode e le aranciate. Anche per gli **snack di accompagnamento dell'aperitivo** o dell'after-dinner, non c'è che l'imbarazzo della scelta: **frutta secca, patatine fritte garantite senza glutine, olive e verdura sott'olio, grissini o taralli gluten-free**; il mercato offre sia tanti alimenti che sono già di per sé naturalmente senza glutine o che comunque sono garantiti dal produttore come adatti ai celiaci, anche attraverso il marchio **Spiga Barrata**, un marchio registrato che viene rilasciato solo a fronte della scrupolosa verifica del rispetto di criteri di sicurezza molto rigorosi.

Come si fa ad essere sicuri di offrire un servizio gluten free idoneo, sicuro e di qualità? Semplice: basta **affidarsi a chi da anni è il punto di riferimento del consumatore celiaco in Italia**, perché - è sempre bene ricordarlo - **la dieta senza glutine non è una moda** ma bensì l'unica terapia che queste persone devono seguire permanentemente per poter vivere in salute.

Aderire alla **Network AFC** di AIC, infatti, non garantisce solo una formazione specifica in materia di celiachia, ma offre la sicurezza di un servizio eccellente e impeccabile, costantemente aggiornato e puntuale. I tutor AIC sparsi sul territorio svolgono **consulenze personalizzate** e supporto costante nella definizione del nuovo menù, così come **per l'organizzazione della cucina e del servizio in sala**. Chi sceglie di aderire al Programma AFC, inoltre, si sottopone a controlli periodici per individuare e risolvere eventuali criticità legate al servizio senza glutine.

Ma c'è di più: AIC mette a disposizione tutta **una serie di strumenti di comunicazione e visibilità** come la vetrofania con il logo dell'anno corrente, la guida cartacea delle strutture aderenti al network AFC, il sito web **celiachia.it** e l'**App AIC Mobile** con ricerca geolocalizzata.

Grazie a tutti questi benefici offerti dal Programma AFC **sarà molto più semplice ampliare e fidelizzare la clientela**, soprattutto se si considera che chi soffre di questa patologia si reca nei locali accompagnato da familiari, amici o colleghi di lavoro, che torneranno più volentieri se avranno avuto un'esperienza positiva.

Sono già oltre 4000 le attività in Italia che sono diventate parte del network. Aderisci al circuito AFC dell'Associazione Italiana Celiachia: **scopri come avere tutte le informazioni!**

Disclaimer: l'Associazione Italiana Celiachia raccomanda sempre un consumo moderato e responsabile delle bevande alcoliche.