# Il 2015 sarà l’anno del salato. Lo dice una ricerca di Ipsos

cibo-1-821f6b2b

Il 2015 sarà l’anno del cibo salato (seppure iposodico) che verrà preferito al dolce. A dirlo è una ricerca condotta da Ispos per conto di Tuttofood, il salone dell’agroalimentare promosso da Fiera Milano, in agenda dal 3 al 6 maggio. L’analisi rivela che ben il 66% degli intervistati nell’anno in corso si indirizzerà verso la ricerca di gusti sapidi, più maturi. Una tendenza che si rifletterà in una preferenza per piatti e alimenti salati. Il 70% degli intervistati ritiene inoltre che sarà necessario individuare piatti e ricette in grado di coniugare gusto e attenzione alla salute. Si tenderanno poi a riscoprire le origini attraverso i grandi classici della tradizione, ma non mancherà neppure l’apprezzamento verso cucine innovative e atipiche. Spostando poi l’orizzonte ai prossimi 2-3 anni, lo studio sottolinea come sia ragionevole attendersi una crescita del fresco e del biologico.

La ricerca ha inoltre analizzato le dinamiche dei consumi alimentari fuori casa, rilevando come la colazione resti appannaggio quasi esclusivo delle mura domestiche: solo 1 italiano su 7 infatti predilige il bar (14%). Prendendo in esame, invece, pranzi e cene, l’analisi evidenzia una naturale maggiore predisposizione alle uscite tra i più giovani (il 60% circa dei ragazzi tra i 18 e i 29 anni mangia fuori casa almeno una volta alla settimana) rispetto alla generazione di età più matura, quella tra i 50-64 anni (50%). «E in questo quadro - afferma Nando Pagnoncelli, presidente di Ipsos - dobbiamo considerare che lo street food si candida come concorrente di cibi pronti o confezionati».

Tra le motivazioni che spingono a mangiare fuori casa - dice sempre la survey - spicca il desiderio di concedersi una serata in relax (48%), seguito dalla opportunità di trascorrere del tempo con amici (31%) e festeggiare un evento particolare (26%). «Va detto però - afferma Pagnocelli - che rispetto ai loro padri, i più giovani fanno registrare valori più elevati riguardo ad altri tre asset: il piacere di mangiare bene (7 punti percentuali di scarto tra i due gruppi), la possibilità di provare cibi diversi dal solito (7pp), ma soprattutto la comodità (10pp)».

Infine, la ricerca ha indagato i cibi stranieri che più hanno influenzato la cucina italiana scoprendo che le prime 3 posizioni sono occupate da kebab, hamburger e sushi. Esaminando, invece, i piatti e le ricette made in Italy che maggiormente hanno influenzato la cucina di altri Paesi, lo studio ha rilevato come i primi due gradini del podio siano occupati, senza sorprese, da pizza e pasta. I più giovani assegnano poi la medaglia di bronzo a espresso/cappuccino, mentre gli intervistati più adulti hanno votato per Parmigiano/Grana.