Cir Food a Expo: stili alimentari a confronto

food-trend-c7a77d64

300.000 pasti al giorno, di cui oltre il 17% costituito da diete speciali richieste non solo dagli intolleranti (per esempio al glutine o al lattosio), ma anche dai vegetariani e da chi segue particolari dettami religiosi: ecco l'identikit della ristorazione collettiva oggi, tratteggiato dall'Osservatorio di Cir Food.

E c'è di più: la ristorazione collettiva, infatti, registra un'incidenza del 20% di prodotti biologici che sale al 60% in quella scolastica, mentre 1 ingrediente su due è a marchio tutelato Bio, Dop, Igp. Un panorama frammentato, dunque, spesso lontano dai pilastri essenziali: salute, sicurezza e sostenibilità. Da questa tendenza ha preso il via la tavola rotonda promossa da CIR food a Expo dal titolo "Nutrire il Futuro. Stili di vita alimentari e contenuti nutrizionali", che ha posto le basi per un manifesto sul futuro dell'alimentazione.

Sono 3 gli imperativi proposti all'inizio dell'incontro. Si parte dal ritorno alle origini, rivalutando la nostra tradizione alimentare improntata all'essenzialità e alla salute in tavola. Segue la lotta contro gli sprechi, che nelle mense pubbliche si concretizza nel recupero dei pasti avanzati. Nel 2014 CIR food ha contribuito alla donazione di circa 80mila pasti agli enti caritatevoli. Infine è urgente ripensare le abitudini alimentari per ritrovare il piacere di mangiare, mentre oggi 2 italiani su 3 sono diffidenti riguardo al cibo (fonte ADI –Associazione Dietetica e Nutrizione Clinica).

"Serve un cambio di rotta nel panorama alimentare – commenta Giuliano Gallini di CIR food – Basta trovare il giusto mix tra qualità e sostenibilità. Per far questo proponiamo un cibo né fast né slow, ispirato alla cultura italiana dell'alimentazione. Un'idea che è già realtà nei 20 ristoranti che gestiamo a Expo, dove abbiamo superato i 2 milioni di presenze dall'avvio".