Dati Fipe: cenone fuori casa per 9 milioni di italiani

capodanno1-4c97bafe

Dopo il Natale, anche il Capodanno si conferma "fuoricasa". Saranno infatti ben 9 milioni gli italiani che attenderanno l'arrivo del 2016 seduti al tavolo di un ristorante, come evidenziato da un'indagine della Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

«Il 14,9% della popolazione italiana consumerà il cenone di fine anno fuori casa, in un ristorante o in un locale pubblico- spiega **Luciano Sbraga**, direttore dell'Ufficio Studi Fipe -. *Prosegue dunque il trend positivo già evidenziato in occasione del Natale anche se l'ultimo dell'anno non ha mai perso, neppure negli anni in cui la crisi è stata più intensa, la sua forte vocazione extra domestica»*. Entrando nel dettaglio, a recarsi in un ristorante, in Italia o all'estero, saranno principalmente i giovanissimi e le persone di età compresa tra i 25 e i 44 anni, i residenti nelle regioni del Nord e i non coniugati. Le presenze sono sicuramente favorite dalle soluzioni "anticrisi" adottate dai ristoratori che in aggiunta al rigoroso controllo dei prezzi prevedono formule "all inclusive" e nuovi servizi di intrattenimento per trascorrere la serata di fine anno.

A fianco dei numeri relativi alle presenze, la Fipe individua i tre trend gastronomici del cenone di questo fine anno: tradizione, qualità, sobrietà. Tornano prepotentemente sulle tavole i piatti del territorio in grado di coniugare qualità e accessibilità mentre le bollicine nostrane battono sul campo quelle d'oltralpe.

«Sarà lo spumante italiano il vero protagonista del cenone di fine anno - prosegue Luciano Sbraga - *confermando così il trend positivo degli ultimi anni. Anche questo è un segno della ricerca di sobrietà che a nostro avviso caratterizza le ricorrenze di questo 2015»*.

In occasione delle festività di fine anno la Fipe ricorda, inoltre, per tutti quegli italiani che faranno il cenone in casa (l'83,4%), alcune semplici regole messe a punto in collaborazione con lo chef stellato Andrea Berton con l'obiettivo di limitare gli sprechi: Acquistare prodotti di stagione: sono più buoni e

questa è un valido motivo per ridurre il rischio che finiscano nella spazzatura

• Scegliere le ricette della tradizione:consentono un uso più versatile del prodotto

• Scrivere il menù, non tenerlo a mente: è un modo efficace per avere una visione d’insieme della quantità di cibo che verrà servita, evitando di concentrarsi su ogni singola portata

• Pesare il prodotto: è il modo migliore per assicurarsi equilibrio tra prodotto utilizzato e fabbisogno dei commensali

• Abbattere la temperatura del prodotto avanzato: con abbattitori per uso domestico è possibile allungare la conservazione in frigorifero del cibo avanzato fino a 10 giorni

• Riutilizzare le eccedenze: il panettone ad esempio può essere utilizzato come pan di spagna per la zuppa inglese o per il tiramisù
• Andare al ristorante: è una valida alternativa per ridurre gli sprechi in cucina...ma quello che non si mangia si porta a casa chiedendo la doggybag.