Enogastronomia, nell'estate bianca consumi per oltre 20 miliardi

enogastronimia-1149471-1920-950bab79

L’estate in bianco spinge i consumi e gli italiani premiano l'enogastronomia made in Italy: si conferma dunque il trend che già caratterizza i consumi domestici.

20 miliardi di euro (e forse anche qualcosina in più). A tanto ammontano - stando alle stime della Coldiretti - gli incassi della ristorazione durante quest’estate 2021 in ‘zona bianca’.

Un boost di tutto rispetto, dunque, per i circa 360mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Italia ma che (si teme) potrebbe essere inficiato dai cambi di colore che (purtroppo) si profilano già all’orizzonte.

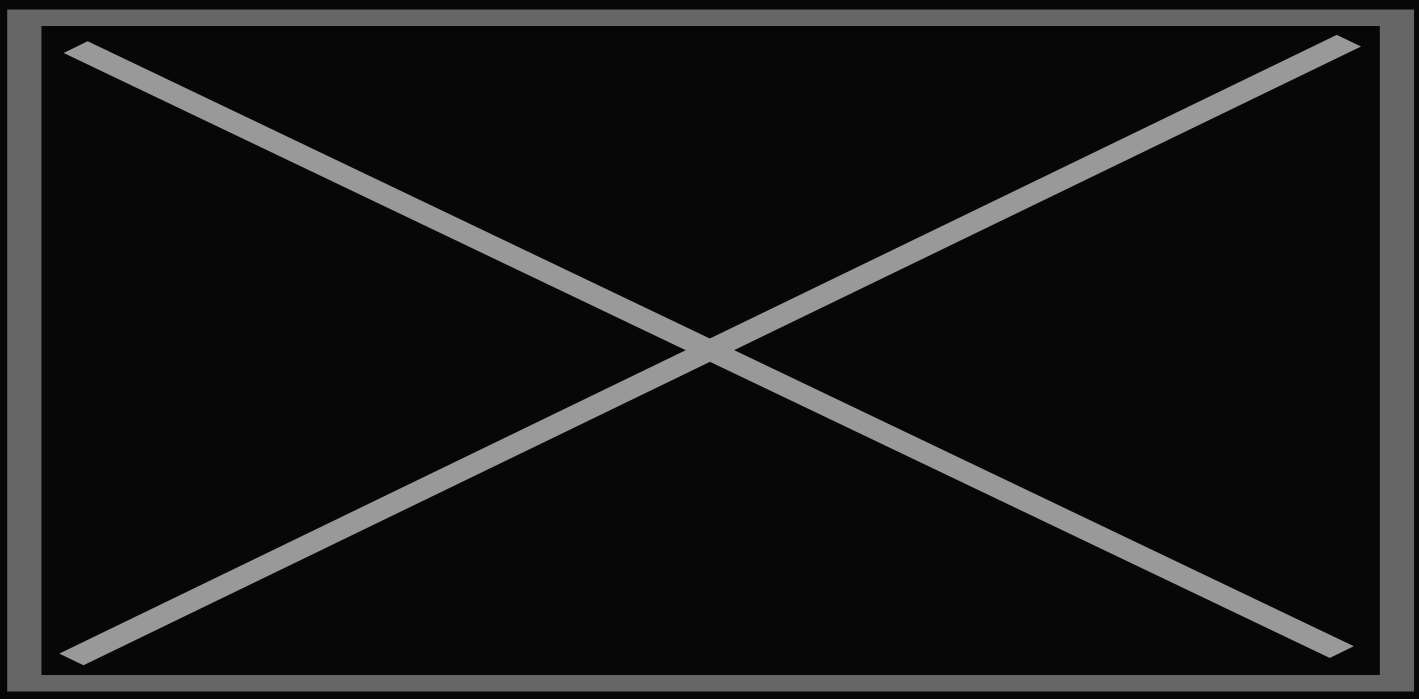
Dopo il calo di fatturato disastroso del 2020 (-48%), superati lockdown, coprifuoco e riduzione dei posti a sedere, le riaperture hanno impresso una spinta importante ai consumi.

Secondo l’analisi Coldiretti/Ixè, infatti gli italiani hanno risposto bene: quasi due su tre (65%) in viaggio per vacanza nell’estate 2021 hanno scelto di mangiare principalmente fuori casa in ristoranti, trattorie, pizzerie, agriturismi, pub o fast food. Il cibo nell’estate 2021 – sottolinea la Coldiretti – è la voce principale del budget delle famiglie in vacanza tra consumo di pasti fuori ma anche per acquisto di alimenti o di souvenir o specialità dell'enogastronomia.

Un’estate all’insegna della buona tavola si è rivelata inevitabilmente anche un’ottima occasione per valorizzare le produzioni locali.

Basti pensare, emerge dall’indagine, che il 78% degli italiani in vacanza preferisce consumare prodotti tipici del posto a chilometri zero per conoscere le realtà enogastronomiche del luogo in cui si trovano mentre appena il 15% dei vacanzieri ricerca anche in villeggiatura i sapori di casa propria.

E la cucina internazionale? La cerca solo una minoranza esigua: il 5%. E c’è di più: come sottolinea Coldiretti, infatti, il 59% degli italiani in vacanza in Italia al mare, in montagna o nel verde durante l’estate 2021 ha scelto di visitare frantoi, malghe, cantine, aziende, agriturismi o mercati degli agricoltori per acquistare prodotti locali a chilometri zero direttamente dai produttori, ottimizzare il rapporto prezzo/qualità e portarsi a casa un pezzo di storia della tradizione italiana a tavola.



D’altro canto, questo ritorno di fiamma per la tradizione culinaria sfaccettata e ricchissima che contraddistingue il nostro Paese non è certo un fulmine a ciel sereno.

Il trend si è già abbondantemente delineato anche per quanto attiene i consumi domestici, complice, probabilmente la ‘forzata clausura da lockdown’.

A dirlo le recenti rilevazioni della nona edizione dell’Osservatorio Immagino di GS1 Italy che evidenziano come nel 2020, il paniere dei prodotti alimentari a caratterizzazione regionale ha sviluppato circa 2,6 miliardi di euro di sell-out in

supermercati e ipermercati e ha contribuito per l’8,0% al giro d’affari totale del food & beverage in questo canale.

Ma quali sono le Regioni che guidano questa tendenza?

Al primo posto, per valore delle vendite, si piazza il Trentino-Alto Adige, grazie a un ampio paniere di prodotti, in particolare vini e spumanti, speck, yogurt, mozzarelle e latte.

Il **secondo posto va alla Sicilia**, il cui paniere di specialità regionali (tra cui spiccano il vino, i sughi pronti e le arance) ha visto aumentare le vendite di +5,1% (+4,2% nel 2019), grazie soprattutto all’apporto di birre, arance, sughi pronti, passate di pomodoro e bevande gassate.

Bronzo, infine, per valore delle vendite al **Piemonte**, che però è la regione **presente sul maggior numero di prodotti** (1.152 referenze), davanti a Sicilia e Toscana.

Ma questo scenario potrebbe essere destinato a evolvere, riservandoci qualche sorpresa. Le Regioni da tenere d’occhio? **Puglia e Calabria** che si sono distinte per una spiccata dinamicità dei panieri di prodotto e – specialmente – il **Molise** le cui vendite nel 2020 sono cresciute di oltre il 24%.