

Gli italiani e il cibo, un rapporto solido che dura nel tempo

Presentato il rapporto **Fipe Ristorazione 2018** con i dati strutturali del settore e con un approfondito focus sul cambiamento degli stili alimentari degli italiani (su dati Format Research). Il presidente Stoppani: *«Ristoranti luoghi fondamentali per promuovere i corretti stili alimentari»*. Il ministro della Salute Grillo: *«Un'alimentazione corretta combatte i fattori di rischio di molte malattie»*.

Nell'immaginario degli italiani il cibo è convivialità, relazione, passione, ma sempre più anche fonte di salute e benessere. Se, infatti, da un lato si accorcia il tempo dedicato dagli italiani a cucinare e a mangiare, si dilata la consapevolezza del legame tra cibo e salute. Questo è quanto emerge, tra l'altro, dall'ultimo Rapporto Ristorazione della **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, presentato in occasione della conferenza stampa tenutasi a Roma presso la sede di **Fipe** alla presenza del ministro della Salute, Giulia Grillo che ha sottolineato come *«il cambiamento degli stili alimentari degli italiani e l'obesità, fattore di rischio per molte malattie, sono preoccupanti. È essenziale promuovere attivamente l'educazione alimentare e i corretti stili di vita»*. Il Rapporto quest'anno ha voluto indagare approfonditamente *"I nuovi stili alimentari degli italiani"*, facendo il punto su come una relazione solida e storica - come quella che lega le persone al cibo - cambia e si modifica adattandosi ai tempi moderni. *«Siamo un Paese dalla grande tradizione culinaria, dove al pasto sono sempre associati i valori di relazione e convivialità, ed è proprio con questo spirito che nel nostro settore ristoratori e baristi si occupano di accogliere i clienti, diventando testimoni, anche all'estero, delle più belle qualità di noi italiani»* ha commentato Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe**. *«Il cambiamento dei ritmi e degli stili di vita sta modificando sensibilmente le nostre relazioni con il cibo come emerge dal rapporto **Fipe** di quest'anno, imponendo alle nostre imprese un supplemento di responsabilità per garantire qualità, sicurezza alimentare e salute. In questo senso i ristoranti sono luoghi fondamentali per promuovere i corretti stili alimentari: il protocollo di intesa recentemente siglato da Fipe con il Ministero della Salute ne è la testimonianza. Una collaborazione nata dal comune impegno a fornire al pubblico informazioni sempre più puntuali per promuovere corretti stili di vita, per contrastare alcune patologie come obesità e abuso di alcol; e per gestire meglio il crescente fenomeno delle allergie e delle intolleranze alimentari»*. «Parlando invece degli aspetti generali del Rapporto - prosegue Stoppani - i numeri confermano il valore del nostro settore non solo da un punto di vista economico, ma anche culturale e sociale. In termini di consumi, occupazione e valore aggiunto emerge il ruolo centrale della ristorazione nella filiera agroalimentare nazionale, un elemento di cui dovranno tener conto le politiche di filiera, ad ogni livello. Non possiamo nascondere, infine, alcune rilevanti criticità che pesano sullo sviluppo del settore a cominciare dagli elevati tassi di mortalità imprenditoriale, dall'eccesso di offerta e dall'abusivismo, dalla bassa marginalità e da una progressiva dequalificazione».



I Nuovi Stili Alimentari degli italiani



La spesa



48,6%

dedica da una a due ore a settimana agli acquisti



uno su due effettua spese piccole e frequenti

Le tradizioni



3 su 4 conoscono ricette tramandate di generazioni in generazione

La preparazione dei pasti



76,9%

Cucina giorno per giorno

37 minuti



Il tempo medio dedicato a cucinare



Ventinove minuti

Il tempo dedicato in una giornata tipo al consumo del pasto

Il momento di "mettersi a tavola" per il...



44,6%

... è un momento di **relax e divertimento**



97,1%

È consapevole che la salute e il benessere dipendono da ciò che si mangia

Il cibo e la salute



89,1%

Pensa che oggi i ristoranti siano più attenti ad offrire alla clientela con esigenze alimentari alternative di piatti



71,8%

si informa sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati



Food delivery



trenta%

Ha utilizzato piattaforme di food delivery



37,1%

Poca voglia di uscire

35,6%

Poca voglia di cucinare