

# Trionfa il cibo monodose Piatti pronti ma di qualità

Le tendenze demografiche si riflettono nei supermercati. «Ridurre gli sprechi»  
Il negoziante: è nato un segmento di trentenni, si riscoprono piatti della tradizione

## MILANO

**Il trionfo** del packaging monodose. Nei supermercati è un boom di porzioni monouso: dai piatti pronti ai formaggi, dai legumi in scatola alla frutta tagliata in pezzi, passando per pizze surgelate e dolci sono una miriade i prodotti in confezione singola, perfetti per la tavola dei nuclei monofamiliari in crescita. Ma non è l'unico motivo per cui impazza il formato single. «Il mercato delle monoporzioni, e in generale di prodotti a grammatura ridotta, è guidato da tre elementi: diminuzione dei componenti dei nuclei familiari, stile alimentare differente, volontà di eliminare gli sprechi» fa sapere Esselunga, uno dei marchi della grande distribuzione più sensibile al tema, come si può evincere dagli assortimenti dei suoi supermercati.

«Il trend del monoporzionamento riguarda sia i prodotti freschi che quelli confezionati: la categoria più coinvolta è in particolare quella dei piatti pronti freschi» spiega il colosso della Gdo che annuncia di «stare lavorando, soprattutto sui prodotti di gastronomia, su un'offerta rivolta ai nuovi nuclei familiari, offrendo oltre alle grammature «tradizionali» anche grammature inferiori». Ma non solo le strutture di vendita di grande dimensioni: anche le storiche botteghe di quartiere hanno imparato da tempo a «coccolare» il pubblico di single. «Ormai sono quasi il 50% dei nostri clienti e il banco si è riorganizzato di conseguenza: circa la metà è occupata da «pronti da cuocere» o specialità già cotte che possono essere acquistate singolarmente, anche sottovuoto. Parliamo di polpette e polpettoni, involtini, e bri-

sket, un taglio di manzo fatto cuocere secondo una ricetta tipica americana», spiega Giorgio Pellegrini, 55 anni e seconda generazione dietro al banco della macelleria Pellegrini di via Spallanzani, aperta dal 1949. La pandemia ha fatto emergere anche un nuovo trend: «Il pubblico che ama i piatti pronti è sempre presente ma è nato un nuovo segmento di mercato formato da trentenni, soprattutto single, che a seguito delle varie chiusure e delle restrizioni ha riscoperto le ricette della tradizione italiana basate su cotture lente come brasato, lessato, arrostiti. Va forte anche la cucina sottovuoto a bassa temperatura attraverso l'impiego dei roner» aggiunge Pellegrini che è anche presidente dell'associazione [Macellai](#) di Milano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Giorgio Pellegrini  
Titolare della storica macelleria  
in via Spallanzani

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 6901



Superficie 35 %