

Il 30% paga volentieri di più nei locali green

Le scelte dei clienti

Menu attenti alla salute

Emiliano Sgambato

Alla Giornata della Ristorazione che si celebra oggi aderiscono oltre 10mila ristoranti e sono un centinaio gli eventi in programma. Tra i temi al centro dell'iniziativa – promossa da Fipe-Confcommercio con il patrocinio dei ministeri dell'Agricoltura, degli Affari Esteri, del Turismo, delle Imprese e del Made in Italy e che vede la partecipazione delle più importanti associazioni di un settore che crea 59,3 miliardi di valore aggiunto e dà lavoro a oltre 1,5 milioni di persone – ci sono l'ospitalità e l'importanza della scuola nello sviluppo di un modello educativo che metta al centro l'importanza di scelte alimentari sane e consapevoli.

Un tema su cui gli italiani sembrano comunque essere già più avanti rispetto all'Europa: secondo un'indagine condotta da Bain & Company Italia in collaborazione con Fipe, il 73% dei consumatori afferma infatti che la salute influenza le proprie scelte alimentari, rispetto a una media del 66% nell'Unione Europea. «Questo si traduce in una riduzione significativa del consumo di zuccheri, grassi e alimenti ultra-processati, a favore di una crescente attenzione verso ingredienti locali, vegetali e freschi», notano i ricercatori.

Le preferenze alimentari variano in base alle generazioni: Gen Z e Millennials prediligono cibi funzionali, ricchi di proteine, vitamine e integratori, mentre Gen X e Boomers continuano a preferire prodotti semplici e naturali.

«Questo scenario pone le basi per una revisione strutturale dell'offerta ristorativa, che deve necessariamente adattarsi con menù orientati al benessere e fondati su filiere trasparenti, in grado di rispondere a una domanda sempre più consapevole ed esigente», commenta Aaron Gennara Zatelli, partner di Bain & Company.

Inoltre il 61% degli italiani ritiene importanti le pratiche sostenibili nella selezione di un ristorante, e il 30% è disposto a pagare un prezzo più alto per piatti biologici, a filiera corta o a base vegetale. Un'indicazione coerente con il trend che nel 2024 vede il consumo di prodotti biologici in Italia registrare una crescita del 5,7%, superando i 6,5 miliardi di euro in valore. Allo stesso tempo, si è ampliata anche la platea di chi sceglie un'alimentazione a base vegetale: il 9,5% della popolazione segue infatti una dieta vegetariana o vegana, con il 7,2% che si dichiara vegetariano e il 2,3% vegano. Oltre un quinto della ristorazione, inoltre, «riduce attivamente il consumo della carne». «Gli operatori che sapranno valorizzare la provenienza e la stagionalità degli ingredienti potranno distinguersi sul mercato e conquistare un vantaggio competitivo duraturo», conclude Zatelli.

Più in generale, una maggiore specializzazione dell'offerta verso le nuove esigenze dei clienti potrà aiutare a colmare il gap in termini di valore che i consumi fuori casa ancora registrano rispetto al pre Covid: se è vero che a prezzi correnti i 96,4 miliardi nel 2024 sono quasi 10 in più rispetto al pre Covid (2019), questi diventano in realtà 6 in meno se si considera l'effetto dell'inflazione degli ultimi anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

