



COLDIRETTI

FORZA AMICA DEL PAESE

Consumi: Coldiretti, sale a 76 mld spesa per mangiare fuori, 1/3 totale

Tweet G+1 0

Mi piace 0



Dall'apericena allo street food si affermano nuove tendenze

La spesa degli italiani per mangiare fuori casa nel 2015 sale a 76 miliardi, pari ad oltre 1/3 del totale (35%) dei consumi alimentari di quasi 220 miliardi di euro. E' quanto emerge da un'analisi della Coldiretti dalla quale si evidenzia tuttavia l'emergere di nuove tendenze, dall'apericena al boom dello street food.

La spesa in ristoranti, trattorie, agriturismi, mense, pizzerie o bar negli ultimi dieci anni - sottolinea la Coldiretti - è aumentata del 28% con gli italiani che sono tornati a mangiare fuori dopo gli anni della crisi segnati da una storica riduzione, anche se sono cambiate profondamente le modalità di consumo.

Nel 2015 il pranzo si conferma - precisa la Coldiretti - come il pasto principale e in oltre sette casi su dieci viene consumato fra le mura domestiche ma la percentuale scende tra gli uomini di 35-44 anni ad appena il 51% secondo l'Istat. Mangiare fuori casa - sottolinea la Coldiretti - è in alcuni casi una necessità dettata dai ritmi del lavoro ma sempre più spesso è anche l'occasione di svago o di un esercizio di libertà che porta a sperimentare nuovi modelli di cucina. Se a pranzo - precisa la Coldiretti - si mangia fuori soprattutto durante la settimana è nel week end in cui si esce per la cena.

Un fenomeno del tutto nuovo è quello dell'apericena, ovvero il mixage tra il rito dell'aperitivo e un pasto propriamente detto, di solito la cena, che è diventato in molte città un appuntamento centrale tra i giovani. A fare da apripista sono stati alcuni contesti del nord ma la nuova formula si è andata diffondendo un po' ovunque nel territorio nazionale anche grazie alla molteplicità di offerte messe a disposizione dei locali. Un modo - prosegue Coldiretti - anche per assaggiare e imparare a conoscere i diversi tipi di vino di cui è particolarmente ricca l'Italia, ma anche per gustare formaggi, salumi, olive o semplicemente pizzette speciali, il tutto a costi estremamente contenuti. Non mancano casi in cui - continua la Coldiretti - vengono organizzate serate a tema con prodotti a chilometri zero del territorio o prove di degustazioni su vini territoriali.

Il rinnovamento - conclude la Coldiretti - non riguarda solo i bar ma anche i ristoranti dove tra le novità si segnala la scelta di molti chef che preparano i propri piatti utilizzando gli ingredienti dell'orto che si impegnano a coltivare personalmente o con l'aiuto degli agricoltori, come nel caso dei mercati di Campagna Amica.