

## GLI ITALIANI E IL CIBO, I DATI FIPE

### POCO TEMPO PER CUCINARE, MA A CASA O AL RISTORANTE VINCONO PASSIONE, SALUTE E TRADIZIONE

- La Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha dedicato quest'anno la propria Assemblea Nazionale al mondo del food e delle sue eccellenze, parte integrante della cultura e della tradizione del nostro Paese.
- In questa occasione Fipe ha presentato una nuova ricerca che svela lo stretto rapporto tra italiani e cibo: il 53% dichiara di cucinare a cena tutti i giorni ma vorrebbe poter avere più tempo. Il 75% possiede ricette o piatti tradizionali tramandati di generazione in generazione.
- Si cucina e si mangia sempre più in fretta: gli italiani dedicano mediamente 37 minuti al giorno per cucinare in casa e si siedono a tavola per circa mezz'ora.
- I ristoranti sono considerati un importante strumento di salvaguardia dell'identità culturale e alimentare per l'83,5% degli intervistati.
- Sempre questa mattina Fipe ha inaugurato presso la propria sede la rassegna fotografica tra cibo e cinema "Ciak, si gusta!", aperta fino al 15 dicembre.

Roma, 15 novembre 2018 - Italiani, popolo di santi, navigatori e...cuochi. Un legame, quello tra Belpaese e cibo, non solo limitato agli aspetti puramente gastronomici ma che arriva a toccare la storia, le tradizioni, i linguaggi, il cinema, insomma, la cultura dell'Italia intera. E proprio "Il cibo è cultura" è il filo conduttore dell'Assemblea Nazionale Fipe 2018, che quest'anno il Presidente **Lino Enrico Stoppani** ha voluto diventasse un grande evento celebrativo della convivialità, alla presenza di un ricco parterre di ospiti a partire da **Gian Marco Centinaio**, Ministro delle Politiche Agricole e del Turismo.

*"Il Governo ha proclamato il 2018 come Anno Nazionale del Cibo Italiano, con l'obiettivo di rafforzarne le sue strutture trasversali: economica, ambientale, nutrizionale, etica e culturale - dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di Fipe -. Con lo stesso spirito Fipe, che rappresenta le imprese che del cibo fanno il loro core business, ha deciso di dedicare la sua Assemblea al binomio tra cibo e cultura, convinta che nella misura in cui si riesca ad allargare lo sguardo si migliorano sensibilità e considerazione verso il settore. Il cibo è un asset strategico del nostro Paese, non sempre compreso a fondo, e i pubblici esercizi la qualificata rete di gestione e trasmissione di questo patrimonio. Ecco il messaggio che vogliamo trasmettere alle Istituzioni, con la richiesta di garantirne uno sviluppo attento alla qualità*

*dell'offerta che impone anzitutto un quadro di regole in grado di favorire buona concorrenza tra tutte le imprese che fanno la stessa attività".*

*"Per questo - prosegue Stoppani - proponiamo al Ministro Centinaio un tavolo di concertazione sui pubblici esercizi e la ristorazione italiana, con il compito di ascoltare le principali istanze del settore e ricercare le soluzioni che possano aiutare i nostri imprenditori a contribuire maggiormente alla crescita del Paese".*

## **Gli italiani e il cibo: la nuova ricerca Fipe**

L'Assemblea è stata l'occasione di presentare una nuova indagine sul rapporto a trecentosessanta gradi tra italiani e cibo. Un ampio excursus su come il mangiare (e il mangiare bene) giochino un ruolo fondamentale nelle relazioni individuali e collettive, familiari, con il territorio, come siano driver di benessere e salute, condensato di valori e comportamenti responsabili.

*Il cibo e il tempo: italiani, popolo di cuochi virtuali...sempre di fretta*

In Italia si parla tanto di cibo ma si cucina sempre meno per mancanza di tempo e si tende a mangiare sempre più in fretta. Per questo motivo i ristoranti hanno un ruolo fondamentale nella salvaguardia della cucina e della convivialità.

Gli italiani tendono a mangiare "alla giornata", **infatti 3 su 4 preparano i pasti giorno per giorno. A pranzo si cucina sempre meno, solo 1 italiano su 3 si dedica a questa attività tutti i giorni**, mentre per la cena si sale ad una percentuale **del 53%**.

Gli italiani hanno poco tempo non solo per cucinare ma anche per mangiare: **oltre la metà della popolazione dedica in media poco meno di mezz'ora al consumo dei pasti**. Mangiare fuoricasa diventa quindi un'occasione anche per riscoprire il valore del tempo: il ristorante viene vissuto principalmente come luogo dove rilassarsi (per il **38,6%**), e il **62,5%** di chi pranza o cena fuoricasa si gode il pasto più di quanto non riesca a farlo tra le mura domestiche.

I minuti sono contati anche per le provviste settimanali: il **48,6% di coloro che fanno la spesa, da soli o in compagnia, dedica agli acquisti da una a due ore alla settimana**. Il **50,1%** preferisce effettuare spese di piccola entità, acquistando pochi prodotti alla volta, giorno per giorno.

*Cibo, "motore" di relazioni*

Gli italiani tendono a mettersi a tavola sempre negli stessi orari, e il momento del pranzo e della cena vengono vissuti in prevalenza come momento di relax dal **44,6%** degli intervistati che per la quasi totalità vive il pasto come occasione per riunire la famiglia.

Il legame con le tradizioni culinarie per gli italiani è sempre forte: **il 75% tramanda di generazione in generazione i piatti tipici di famiglia** e per il **98%** si tratta di ricette che "scaldano il cuore" evocando ricordi ed emozioni.

Il **46,1%** dichiara di "porre maggiore attenzione alle ricette che prepara" o agli ingredienti che utilizza **quando cucina per i propri figli**.

### *Il legame tra cibo e salute*

Al di là della bontà, della provenienza o della notorietà di un marchio, la prima caratteristica che gli italiani cercano in un alimento è che sia salutare. La quasi totalità degli intervistati è d'accordo con l'idea che la salute e il benessere dipendano anche e soprattutto dal cibo. Il dato è confermato dal fatto che su coloro che hanno dichiarato di occuparsi personalmente della spesa il **46,1% sarebbe disposto a pagare un prezzo del dieci per cento superiore alla media per acquistare un prodotto sicuro e di buona qualità**.

Ben il **71,8%** degli italiani durante la scelta del piatto da consumare si informa sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati. Parlando nello specifico del fuoricasa, per il **76%** degli intervistati i ristoranti rispettano la propensione a consumare alimenti salutarissimi, di qualità e tenendo conto delle diverse esigenze nutrizionali.

### *Anche la sostenibilità gioca la sua parte*

Sono meno della metà (il **41,6%**) le persone che acquistano o consumano alimenti per motivazioni etiche o sociali, in ogni caso **la tipologia di prodotti biologici, a chilometro zero e rispettosi dell'ambiente è al primo posto (53,9%) nelle scelte di acquisto**. Solo al terzo posto si pone la scelta di **alimenti "made in Italy"**, ritenuta prioritaria dal **42,4%** degli intervistati. Non manca tuttavia chi sceglie in base al prezzo: il **45,6%** ha dichiarato di avere scelto un prodotto alimentare piuttosto di un altro sulla base di questo criterio.

L'attenzione degli italiani agli aspetti di sostenibilità viene confermata anche dalla propensione a limitare lo spreco alimentare attraverso la conservazione e il recupero degli alimenti. La quasi totalità degli intervistati mostra infatti l'abitudine di "congelare i prodotti", l'**82,8%** riutilizza il cibo cucinato nei giorni precedenti per i pasti dei giorni successivi. Solo il **18,8%** chiede di portare a casa il cibo e le bevande ordinati non consumati.

### *Il cibo e la cultura*

Venendo al legame di tipo "culturale" che gli italiani hanno nei confronti del cibo **la tradizione batte l'innovazione uno a zero: il 64,4% del campione si definisce "conservatore"** nella propria relazione con il cibo, mentre **solo il 35,6% è orientato alla sperimentazione**. In ogni caso **per il 95% degli italiani il cibo è uno dei veicoli che fanno emergere e aiutano a tramandare le tradizioni di un popolo**. Ad esempio il pranzo della domenica ha un valore simbolico nell'immaginario collettivo, e **il ristorante è un importante strumento di salvaguardia dell'identità culturale e alimentare del nostro popolo per l'83,5% degli intervistati**.

Entrando nello specifico dei dati, il **56,1%** di coloro che hanno viaggiato all'estero ha preferito provare la cucina locale pur sentendo la mancanza di alcuni piatti tipici italiani, in prevalenza la pasta e la pizza. Il **63,3%** degli intervistati ha provato un ristorante etnico, mentre solo il **26,3%** ha provato anche la cosiddetta "cucina innovativa". **Ben il 66,4% si riunisce durante i giorni festivi con parenti e amici per pranzare o cenare**, magari per rievocare piacevoli momenti o vivere emozioni.

### **La mostra "Ciak, si gusta!"**

In occasione dell'Assemblea è stata inaugurata la mostra **"Ciak, si gusta!"**. Una rassegna unica nel suo genere che celebra alcune delle eccellenze enogastronomiche italiane riconosciute in tutto il mondo: la pasta, la pizza, il gelato, l'espresso e il vino. Lo fa mostrando 32 preziose quanto emozionanti immagini in bianco e nero di Reporters Associati & Archivi/Alessandro Canestrelli, il più grande archivio fotografico italiano, tra i maggiori d'Europa, con oltre 100 milioni di immagini che hanno fatto un'epoca, dedicato al cinema e allo spettacolo.

L'esposizione, in programma presso la sede Fipe (piazza G.G. Belli, 2 - Roma), è visitabile fino al **15 dicembre su prenotazione**.

**Ufficio Stampa FIPE**

**Deborah Moleri**, 3929020133 [deborah.moleri@mediatcyche.it](mailto:deborah.moleri@mediatcyche.it)

**Greta di Fiore**, 3206943127 [greta.difiore@mediatcyche.it](mailto:greta.difiore@mediatcyche.it)