

La ristorazione per la valorizzazione della filiera agroalimentare italiana

ANALISI / Il settore agroalimentare rappresenta uno dei motori della ripresa economica italiana, oltre che un pezzo di tradizione e di storia del nostro Paese, rinomato in tutto il mondo per il suo vastissimo patrimonio di prodotti agricoli ed enogastronomici.

di Giulia Romana Erba



La filiera agro-alimentare italiana vale 135 miliardi di euro. La ristorazione con 46 miliardi di euro è il primo comparto di questa filiera, seguito dall'agricoltura con 25 miliardi di euro.

La ristorazione è un comparto decisivo della filiera non soltanto per il contributo fornito alla creazione di valore ma anche per essere un mercato di sbocco rilevante per le produzioni agroalimentari nazionali.

Ogni anno la ristorazione acquista in media venti miliardi di euro di prodotti agro-alimentari. Si tratta principalmente di prodotti trasformati dall'industria alimentare ma non mancano gli acquisti diretti dal mondo agricolo e della pesca.

Un'indagine effettuata sulla ristorazione di qualità se da un lato mette in evidenza che per l'approvvigionamento di materie prime prevale la multicanalità, dall'altro fa emergere che piccoli produttori e acquisti diretti dagli agricoltori rappresentano poco meno di un terzo del valore complessivo degli acquisti.

90,7%

DEI CLIENTI
si lascia tentare da piatti nuovi e mai provati



La filiera corta ha molti vantaggi ma anche qualche criticità. Tra i primi vanno citati elementi oggettivi del prodotto come qualità e freschezza e elementi soggettivi del produttore, principalmente il rapporto fiduciario. Tra le seconde la scarsa reperibilità del prodotto ed il basso contenuto di servizio.

RISTORAZIONE E TERRITORIO

La tradizione è il fattore più attrattivo che motiva la scelta di un'insegna e di un locale.

Cambiano gli stili di consumo dei cittadini sempre più attenti alla qualità e provenienza dei prodotti che ordinano fuori casa: otto consumatori su dieci sono al corrente del fatto che i ristoranti che frequentano abitualmente utilizzano prodotti del territorio. Sono gli stessi ristoratori o il personale di sala a fornire le informazioni.

Secondo una indagine Fipe, il 50% degli intervistati, cerca e trova nei locali che frequenta un'ampia offerta di prodotti del territorio, preparati con ricette classiche ma non solo. Il ristorante è anche luogo di scoperta, il 90,7% dei clienti confessa di essersi fatto tentare da piatti nuovi e mai provati, mentre il 60,5% ammette di andare al ristorante anche per affinare il proprio palato. Tutti, o quasi, concordano, però su un punto: è fondamentale sapere ciò che si mangia, e il ruolo del personale di servizio per la presentazione e illustrazione dei piatti viene fuori in modo evidente. Il 68,1% dei clienti quando entra al ristorante, per prima cosa si informa sulla provenienza geografica dei prodotti, il 58,5% sui valori nutrizionali dei piatti e il 54,5% sull'origine e la storia di una ricetta.

68,1%

DEGLI INTERVISTATI
si informa sulla
provenienza geografica
dei prodotti

58,5%

DEGLI INTERVISTATI
è interessato alle caratteristiche
nutrizionali della ricetta

54,9%

DEGLI INTERVISTATI
apprezza conoscere
il nome dei produttori

54,5%

DEGLI INTERVISTATI
è interessato alle origini e
alla storia del piatto che sta
assaporando

I RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO

AREA	RIM	%	COPERTI	%
Europa UE	728	32,8	73.927	29,5
Asia e Oceania	516	23,3	49.450	19,7
Ameria del Nord	464	20,9	61.88	24,6
Ameria Latina	291	13,1	32.631	13,0
Altra Europa/Medio Or./Africa	219	9,9	33.029	13,2
Totale	2.218	100	250.875	100

LA RETE DEI RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO

A proposito di filiera italiana quello dell'Italian sounding è un problema di proporzioni crescenti: non sembrano diminuire i casi di plagio all'estero dei marchi dei principali ristoranti e delle pasticcerie italiane più note.

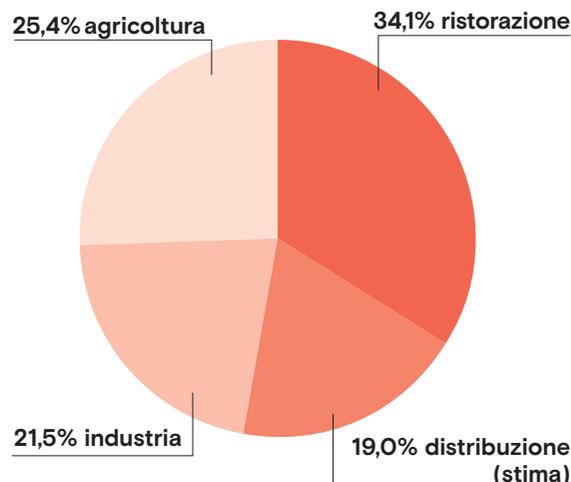
Nel mondo c'è una rete di oltre 2.200 veri ristoranti italiani. Diciamo veri perché è noto che i ristoranti all'italiana sono molti di più, forse addirittura 60 mila. L'italian sounding non riguarda, dunque, solo i prodotti agro-alimentari ma la stessa cucina italiana.

Questi 2.200 ristoranti hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento "Ospitalità Italiana" attraverso il quale il nostro Paese certifica che si tratta di ristoranti che utilizzano prodotti italiani e si ispirano ad autentiche ricette italiane con una forte enfasi sulle cucine del territorio.

La presenza è diffusa ovunque, dall'Europa all'Oceania, e mostra una capacità di contatto straordinaria. Si tratta di almeno 90 milioni di contatti all'anno.

Grande presenza in Francia, Germania, Regno Unito ma anche Spagna, Olanda e Belgio. Il primo Paese per numero di ristoranti certificati sono gli Stati Uniti d'America e la prima città è New York. Importante la presenza di autentici ristoranti italiani a San Paolo del Brasile e a Tokyo. ©

IL VALORE DELLA FILIERA AGRO-ALIMENTARE ITALIANA



Fonte: dati estratti il 19 Nov 2019 14:47 UTC (GMT) da I.Stat